sale&pepe

SALEPEPE.IT
AGOSTO 2024 - € 4,50



GARGANELLI CON SGOMBRI, FAGIOLINI E SEMI
pag. 40

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 37 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50
Stile Italia Edizioni
IN EDICOLA IL 24 LUGLIO 2024

Insalate di pasta
A Ferragosto, ma non solo, da assaggiare in versione gourmand

Pomodoro, re di Napoli
Un ingrediente che rende unica la cucina partenopea

Spiedini estivi
Lunghi stecchi accolgono unioni audaci e sfiziose

Caffè e cioccolato
Golosamente insieme, da servire rigorosamente freddi



Qualità e tradizione dall'Alto Adige

Da tre generazioni produciamo lo speck secondo la tradizione. Selezioniamo con cura la carne, lavorata dai nostri mastri macellai e speziata secondo la ricetta di famiglia. Una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura all'aria pura, fresca e asciutta della Val Venosta conferisco al **Recla Speck Alto Adige IGP** un gusto inconfondibile. Il nostro segreto? Poco fumo, poco sale e tanta aria fresca.

Recla

Da sinistra, spiedini di polpo, cipolle rosse marinate e pomodori secchi (pagina 53) dal servizio Spiedini d'estate; uno scatto dal servizio Mare, sapore di mare (pagina 24); espresso cheesecake (pagina 75) dal servizio Caffè e cioccolato.







Sommario *agosto*

RUBRICHE







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

SABRINA ROSSI
LAUREATA IN BIOLOGIA E FOTOGRAFA PROVETTA, HA FREQUENTATO ANCHE UN CORSO DI CUCINA PER COMPRENDERE MEGLIO L'ATTIVITÀ DEGLI CHEF CHE INCONTRA SUL SET E PERFEZIONARE LO STYLING DELLE IMMAGINI, COME QUELLE SUI DESSERT VEG A PAGINA 100.

LYDIA CAPASSO
NAPOLETANA VERACE AMANTE DEL CIBO, DALLE ORIGINI STORICHE ALLA DEGUSTAZIONE, HA SCRITTO MOLTI LIBRI A TEMA CULINARIO. IN QUESTO NUMERO CI INVITA ALLA SCOPERTA DEL POMODORO, IL GRANDE PROTAGONISTA DELLA CUCINA PARTENOPEA (PAGINA 10).

MANUELA SORESSI
BRILLANTE E CURIOSA HA TRASFORMATO IL SUO TALENTO IN PROFESSIONE, QUELLA DI GIORNALISTA SPECIALIZZATA IN SOCIOLOGIA DEI CONSUMI, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SETTORE ENOGASTRONOMICO. QUESTO MESE CI GUIDA TRA LE COLLINE DEL MACERATESE PER SCOPRIRE CIBI, NATURA E CULTURA (PAGINA 58).

indice delle ricette

AGOSTO 2024

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande


SFIZIOSE
CROCCANTI
IRRESI
BILI
Sapori & Piaceri
Stiracche
croccanti lingue di pane
stirate a mano
con semi di girasole
guardaci dentro
Sapori & Piaceri
Stiracche
con farina di farro integrale
stirate a mano
ad alto contenuto di fibre
con semi di girasole
guardaci dentro
Fkdesign


D.O.P MONTI IBLEI E I.G.P. SICILIA
Coltiviamo il cambiamento.
La storia del nostro territorio è scritta nelle pieghe degli ulivi, con le radici che affondano nella terra e i rami che guardano al cielo. Da loro nascono prodotti unici, che portano nel futuro il sapore della tradizione.



Tradizionali torte di riso

IN LIGURIA ESISTONO GUSTOSE SPECIALITÀ SALATE (MA ANCHE DOLCI) PREPARATE CON UN CEREALE CHE IN QUESTA TERRA NON CRESCE...

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

Una terra senza riso, con tante ricette di torte salate di riso (qualcuna anche dolce), così numerose come in nessun'altra regione. Questa terra è la Liguria che nella sua storia gastronomica ha infilato il riso nella minestra, lo ha fatto arrosto, lo ha unito lesso a castagne, acciughe e fagioli e, soprattutto, lo ha cotto per metterlo su una sfoglia sottile e passarlo in forno. Dalla Riviera di Ponente all'estremo lembo dello Spezzino le torte di riso spopolano variando di casa in casa. Alcune lo racchiudono tra due strati di sfoglia, altre lo appoggiano solo su una, ma ci sono varianti "nude" dove la base è solo pangrattato. Si chiamano torte verdi lungo la Riviera di Ponente, perché oltre al cereale ci sono zucchine o bietole; a Genova e nel Levante sono bianche e il formaggio è la caratteristica prescinsêua (latte cagliato). La tradizione di queste preparazioni è così antica che sopravvive ancora oggi nei territori non più liguri. Basta fare una gita a Gavi e Voltaggio, passati nel 1859 da Genova alla provincia di Alessandria per una legge sabauda. Vere enclave genovesi che vantano ciascuna una torta salata di riso. A Voltaggio, il cereale cuoce nel latte o nel brodo con un trito di bietole e cipolla, si distribuisce su una sfoglia e si spennella con uova sbattute. A Gavi, dove ha ottenuto la De.Co e si compra abitualmente nei panifici, il colore è giallo perché il riso è cotto nel latte e zafferano. In provincia della Spezia, ci sono torte in verde e in bianco, ricche come quella di Soviore (a pag. 8) o poverissime come la "scema" o "sema" nel dialetto di Sarzana perché senza sale. Una preparazione antica che prevede due versioni: la prima solo olio e pangrattato sotto e sopra la torta, la seconda ha una base di pastella fatta con farina, acqua e olio. In ogni caso il ripieno è solo riso cotto in acqua sino a diventare colloso. La sua origine è associata a un atipico biancomangiare, in quanto salato, di epoca tardo medioevale quando il riso era riservato a malati e bambini, ma potrebbero averla gustata anche i pellegrini per ritemprarsi dal viaggio. Nella parte orientale del golfo della Spezia, invece, le torte di riso diventano dolci: Lerici, Arcola, Pitelli, Vezzano, Sarzana, Castelnuovo Magra, Ortonovo, Ameglia: tutte vantano almeno una ricetta. Perché proprio qui una tale concentrazione di dolcezza? Rimane un mistero, ma la domanda ne porta un'altra: quando e come è arrivato il riso in Liguria? Grazie al porto di Genova, che era il fulcro dei contatti commerciali con i mercanti arabi e turchi dal Medioevo in avanti (nella zona di Valencia gli Arabi coltivavano il riso prima dell'anno mille). Il resto lo hanno fatto gli uomini viaggiando, ma è anche possibile, secondo gli storici, che un po' di riso fosse coltivato nelle zone paludose intorno a Pisa e Viareggio, forse con piantine portate dai saraceni nelle loro incursioni. Tutto ciò molto prima del '500, periodo in cui la coltivazione si sviluppò nella pianura padana. Comunque sia andata, è dal 1815, con l'inserimento della Liguria negli Stati Sardi, che diventa più facile comprare il riso dal Piemonte mancando il confine doganale. Oltre al fatto che la necessità di manodopera per la raccolta da un lato e la povertà dall'altro, spinsero molte donne dalla Liguria, dalla Toscana e dall'Emilia a fare le mondine. Portavano a casa pochi soldi, ma anche qualche sacco di riso.

storie di cucina
RACCONTATE DAL DIRETTORE

TORTA DI RISO DI SOVIORE

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

2 rotoli di pasta brisée – 300 g di riso Vialone nano o Roma – 4 uova e 1 tuorlo – 8 cucchiai di sugo di pomodoro (come quello per condire la pasta) – una manciata di funghi secchi – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 cucchiaio di latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete i funghi a bagno in acqua. Lessate il riso in abbondante acqua bollente salata, scolatelo al dente (12 minuti dalla ripresa del bollore) e raffreddatelo sotto acqua corrente per bloccare la cottura. Sgocciolatelo e mescolatelo con il sugo, le uova sbattute (non il tuorlo), il parmigiano, i funghi strizzati e una macinata di pepe; regolate di sale.
2 Ungete con olio una teglia di 26 cm di diametro e foderatela con una sfoglia di brisée, unite il ripieno distribuendolo bene con il dorso di un cucchiaio e ricoprite con la sfoglia rimasta. Sigillate i bordi pizzicandoli e tagliate le eccedenze con le forbici: se vi piace, potete utilizzarle per creare qualche decoro sulla torta.
3 Bucherellate la superficie con una forchetta, spennellatela con il tuorlo sbattuto con il latte e infornate a 200° per mezz'ora.









Immancabile a Ferragosto
Questa ricetta è preparata ancora oggi a Monterosso, in occasione della festa della Madonna di Soviore il giorno di Ferragosto. Era tradizione dei fedeli averla con sé durante le feste mariane, perché era un cibo gustoso e pratico da trasportare. Si poteva però mangiarla solo dopo la messa e si offriva ai parenti giunti per l'occasione come segno di accoglienza.



pomodoro RE DI NAPOLI

DAL ’500 QUANDO SBARCÒ IN EUROPA AL SEGUITO DEI CONQUISTADORES SPAGNOLI SI SONO MOLTIPLICATE LE VARIETÀ LOCALI E TANTE RICETTE PARTENOPEE SI SONO COLORATE DI ROSSO: DALLA PIZZA AL RISO BRUSCIATO, PASSANDO PER RAGÙ E INVOLTINI

a cura di Silvia Bombelli, testi di Lydia Capasso, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini. Si ringrazia Riccardo Mantovani per la collaborazione



A sinistra: alzata Maison du Monde.
Sopra: automobile Fiat 500 Burago, carte di Flying Tiger, pomodoro in ceramica Del Melo Ceramiche, acquerello Carolina Mantovani.
Indirizzi a pagina 114



C'è un colore che più di altri predomina sulle tavole napoletane: è il rosso. Rossa è la parmigiana di melanzane, rossi sono il ragù, lo scarpariello o la pizzaiola e hanno una buona percentuale di rosso anche la pizza, la caprese e le uova in purgatorio. "Quella napoletana è una cucina a luci rosse per la presenza illuminante sulla nostra mensa di quel meraviglioso prodotto della natura, fatto a forma di lampadina, noto a tutti come il pomodoro sammarzano", scrisse Luciano De Crescenzo, indimenticabile cantore dell'animo e degli usi partenopei. Anche se, a dirla tutta, non è solo il San Marzano a illuminare le mense campane. C'è il pomodorino del Vesuvio, che grazie alla buccia spessa si presta a essere conservato per l'inverno in forma di grappoli, i cosiddetti piennoli. C'è quello di Sorrento, carnoso e senza semi, dal sapore dolce e dal colore rosato, e ancora il corbarino dell'agro nocerino-sarnese o il cannellino flegreo. Non è sempre stato così, però, perché c'è stato un tempo lontano in cui a predominare sulle tavole campane erano, invece, le sfumature di verde. Verde come la minestra maritata o come le verdure che abbondano da sempre negli orti della Campania Felix così come nella dieta dei napoletani, che per questo si guadagnarono l'appellativo di mangiafoglia. A quell'epoca dei pomodori nemmeno l'ombra. Perché il pomodoro, come il mais o la patata, è un immigrato arrivato in Europa dal Nuovo Mondo, a bordo delle navi dei conquistadores spagnoli del '500. E come accadde anche per la patata o per il cacao, l'accoglienza iniziale fu abbastanza fredda: se per i Maya e gli Aztechi era un alimento, da noi non se ne capirono immediatamente le virtù gastronomiche e fu sbrigativamente inserito tra le specie velenose. C'è da dire, a parziale discolpa dei nostri antenati, che con molta probabilità le prime varietà arrivate erano ricche di solanina e potevano risultare indigeste.

Dalla Spagna a Napoli il passo fu breve: tra il '500 e il '700 la città è stata infatti capitale del viceregno spagnolo. Sappiamo che nel 1548 Cosimo de' Medici si vide arrivare un cesto di pomodori nati da semi donati a sua moglie Eleonora di Toledo dal padre Don Pedro, viceré di Napoli. Ma per trovare la prima ricetta a base di pomodoro bisognerà aspettare Antonio Latini e la salsa alla spagnola presente nel suo *Lo scalco alla moderna*, pubblicato a Napoli nel 1692. Il Latini, cuoco di origini marchigiane alle dipendenze di un alto magistrato del viceregno, scrisse così: "Piglierai una mezza dozzena di pomadoro... le porrai sopra le brage... v'aggiungerai cipolle tritate minute, a discrezione, peparolo... l'accommoderai con un po' di sale, oglio, & aceto, che sarà una salsa molto gustosa, per bollito, ò per altro". Insomma, una sorta di ketchup ante litteram. Nel 1773, ancora a Napoli, esce la prima edizione de *Il cuoco Galante* di Vincenzo Corrado, a cui faranno seguito diverse ristampe. L'uomo di grande cultura e cuoco di alcune famiglie aristocratiche partenopee arrivò a descrivere ben 13 ricette con il pomodoro. Ormai il golpe rosso si era compiuto: attorno alla capitale borbonica e nel Sud Italia era in atto una vera rivoluzione agricola che si rivelerà molto importante per le usanze alimentari dei meridionali. Il grano duro prima, e 'a pummarola poi, sanciranno la trasformazione dei mangiafoglia in mangiamaccheroni. Nel 1839 è Ippolito Cavalcanti a benedire il matrimonio tra i due. I vermicelli con le pommadore, in dialetto napoletano, sono nella sua *Cucina teorico pratica*, un compendio di piatti locali con ricette di ispirazione francese. Tramontati il viceregno spagnolo e il regno delle due Sicilie e fatta l'Italia, Napoli sarà protagonista di un'altra rivoluzione, quella dei pelati. Francesco Cirio, piemontese, pioniere delle conserve in scatola, sceglierà per le sue industrie proprio le terre campane con il loro San Marzano, particolarmente adatto per essere lavorato e, una volta inscatolato, per viaggiare e colorare di rosso le tavole di tutto il mondo.

Lydia Capasso, giornalista e scrittrice, esperta di tradizioni e gastronomia napoletana

Sughi d'autore memorabili

DUE RICETTE STORICHE PER CONDIRE SECONDO TRADIZIONE

SALSA DI POMODORI DEL '700

Netti i Pomidoro dalla pelle e semi, si triturano con spicchi di aglio, peparoni rossi e basilico; e passato tutto con olio e condito di spezie, si farà bollire con sugo e brodo di carne; e passata per setaccio la salsa, calda si servirà sopra carni o pesci.

Questa ricetta è stata pubblicata nel 1773 da Vincenzo Corrado nel suo Il cuoco galante, *prima vera summa della cucina mediterranea, dove fa la sua comparsa il pomodoro, insieme a patate, cioccolato e caffè. Vincenzo Corrado, intellettuale e gastronomo, è stato tra i più famosi cuochi in forza alle corti dei nobili napoletani a cavallo tra il '700 e l'800.*

IL RAGÙ DI EDUARDO

1 chilo e ½ di lacerto (pezzo di carne tra il girello e il sottocoscia)
1 chilo di spuntature di maiale
400 grammi di concentrato di pomodoro
200 grammi di olio
200 grammi di cipolla tritata più l'interno (il bianco) di una costola di sedano
300 grammi di vino bianco secco
200 grammi di parmigiano grattugiato
2 litri circa di passata di pomodoro molto basilico, una carota
Per gli ziti, vi regolerete secondo il numero dei commensali, calcolando 150 grammi a testa, più 200 grammi abbondanti che si spera avanzeranno perché, ripassati in padella e ben rosolati, sono ottimi.

Mettete la carne – legata non troppo stretta – e le spuntature in una casseruola ovale insieme all'olio e alla cipolla e al sedano tritati, coprite e fate rosolare a fuoco molto basso. Ogni tanto scoprite e girate le carni da tutti i lati. Dopo circa un'ora togliete il coperchio, alzate la fiamma; girando la carne farete rosolare, aggiungendo il vino a piccole dosi e lasciandolo via via evaporare. Versate allora in tegame qualche cucchiaio di concentrato (che avrete diluito con un po' d'acqua) e continuate a girare carne e sugo. Assorbite le prime cucchiate, versate altre e andate avanti così fino all'ultima goccia di concentrato. Rassegnatevi a girare, perchè questa operazione durerà circa un'ora. A questo punto potrete versare, in due o tre volte, la passata di pomodoro, una grossa carota a pezzi (servirà a togliere acidità al pomodoro) e un pugno di basilico. Portate a bollore e subito abbassate il fuoco al minimo. Sistemate un cucchiaio di legno sull'orlo della casseruola e appoggiatevi il coperchio in modo che il vapore possa uscire invece d'andare ad aumentare il livello del liquido. Qui inizia il periodo di "peppiamento" e cioè della sobollitura lentissima, per evitare che il ragù si attacchi al fondo: sarebbe un guaio perché il sugo prenderebbe un sapore sgradevole. Quindi ogni tanto, dateci un'occhiata. È una seccatura ma bisogna farlo. Dopo un'ora potrete togliere le spuntature e poggiarle su un vassoio, e dopo un'altra oretta farete lo stesso con la carne, liberandola dallo spago. Togliete anche la carota che ormai non serve più. Coprite il tegame come prima, aspettate ancora un'ora, un'ora e mezza, poi spegnete la fiamma e andatevene a dormire.
Già, perché è meglio cucinare il ragù il giorno prima, altrimenti dovreste svegliarvi all'alba e arrivereste a tavola sfiniti e rancorosi.
Vi ho dato quelle che considero le dosi minime, ma consiglio di aumentarle, visto che cucinare il ragù è una vera faticata e visto che esso si conserva a lungo ed esistono tanti modi saporiti per usare quello avanzato.
Siamo arrivati al giorno del ragù, possibilmente a ora di pranzo.

Dopo aver rimesso le carni nel sugo, riscaldatele a fuoco basso, o addirittura a bagnomaria. Cuocete gli ziti tenendoli al dente, scolateli, versateli nel recipiente da portata e iniziate a condirli mestolo per mestolo (o coppino per coppino, come si dice a Napoli), mescolando accuratamente insieme a qualche foglia di basilico. Quando la pasta avrà assorbito sugo sufficiente e sarà di un bel color mattone, pareggiate la superficie, aggiungete un paio di mestoli di sugo, cospargeteli di parmigiano, decorate col basilico rimasto. Lasciate riposare qualche minuto e servite in tavola dove avrete disposto i piatti fondi riscaldati. E la carne? Tagliatela a fette in un vassoio largo, circondatela dalle spuntature, con qualche scarsa cucchiaiata di salsa qua e là.

A raccogliere questa e le altre ricette amate da Eduardo De Filippo è stata la moglie Isabella Quarantotti De Filippo nel libro dedicato ai piatti preferiti del marito, dai primi ai dolci, Si cucine cumme vogli'i' *(Guido Tommasi Editore).*











SPAGHETTI AL POMODORO ARROSTITO
pag.16

PIZZA ALLA CAMPOFRANCO

pag.16



Tessuto Asnaghi Giacinto. A sinistra: canovaccio Borgo delle tovaglie. Indirizzi a pagina 114



INTERVISTA

Studioso goloso

ENZO COCCIA È UN PIZZAIOLO COLTO, TRA I FAUTORI DELLA GRANDE RINASCITA DELLA PIZZA NAPOLETANA E STUDIOSO DELLA SUA STORIA.

LA PIZZA È SEMPRE STATA CONDITA COL POMODORO?
PARTIAMO DA DATI STORICI: IL PRIMO CENSIMENTO DELLE BOTTEGHE ARTIGIANE A NAPOLI FU PORTATO AVANTI DA MURAT NEL 1807. C'ERANO 53 PIZZERIE, NESSUNA DI QUESTE È PIÙ IN ATTIVITÀ. NEL 1847 DE BOUCARD IN *USI E COSTUMI DI NAPOLI* PARLA DI PIZZA CHE TALVOLTA ERA CONDITA CON IL POMODORO. LA PIZZA, INFATTI, ALL'EPOCA ERA BIANCA PER LA MAGGIOR PARTE DELL'ANNO, SOLO DA AGOSTO A DICEMBRE SI CONDIVA CON IL POMODORO DEL VESUVIO, CHE ANCORA OGGI VIENE CONSERVATO PER ALCUNI MESI IN FORMA DI GRAPPOLI.

POI COSA ACCADDE?
ARRIVÒ NICOLAS FRANÇOIS APPERT E IL PROCESSO DI PASTORIZZAZIONE. FU APERTO LO STABILIMENTO CIRIO A SAN GIOVANNI A TEDUCCIO, VICINO AL PORTO DI NAPOLI. NACQUERO I PELATI CHE POTEVANO ESSERE ESPORTATI E USATI PER CONDIRE LA PIZZA IN OGNI STAGIONE.

I SUOI STUDI ENTRANO ANCHE NELLE SUE PIZZE?
SI, PER ESEMPIO FACCIO UNA PIZZA SECONDO LA RICETTA DEL LATINI, CON I POMODORI COTTI ALLA BRACE. *L.C.*

SPAGHETTI AL POMODORO ARROSTITO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

400 g di spaghettoni – 10 pomodori San Marzano – 2 spicchi di aglio – origano secco – basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate i San Marzano, ungeteli con qualche goccia di olio, metteteli in una teglia e arrostiteli per 30 minuti nel forno a 200°. Sbucciateli aiutandovi con 2 cucchiai.
2 Trasferite i pomodori in una ciotola e schiacciateli con la forchetta. Conditeli con sale, pepe, abbondante basilico, un trito fine di aglio e origano sbriciolato. Aggiungete mescolando qualche cucchiaio di olio.
3 Intanto, cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente poi conditela con la salsa e servite.

PIZZA ALLA CAMPOFRANCO

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
860 CAL/PORZIONE

500 g di farina – 120 g di burro – 3 uova – 25 g di lievito di birra fresco – 2,5 dl di latte – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 150 g di salame Milano – 350 g di mozzarella fiordilatte – 1 kg di pelati – 2 spicchi di aglio – basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete i pelati spezzettati in una casseruola bassa con qualche cucchiaio di olio e gli spicchi di aglio vestiti. Salate, cuocete a pentola semicoperta facendo addensare molto la salsa, spegnete e lasciate intiepidire.
2 Sciogliete il lievito nel latte intiepidito. Impastate la farina (a mano o con la planetaria) con il latte, le uova, il burro morbido, metà del grana, sale e pepe. Lavorate a lungo o finché la pasta si stacca delle pareti della planetaria, coprite l'impasto e lasciate raddoppiare di volume (occorrono 2 ore circa). Tagliate il fiordilatte a fette e fatele sgocciolare in un colino.
3 Sgonfiate la pasta con le mani. Dividetela in due panetti uguali e fateli lievitare separatamente per 1 ora. Stendete il primo e foderate una teglia larga e bassa. Distribuite sul fondo la salsa di pomodoro concentrata e altro grana, tenendo da parte un po' di entrambi che serviranno per cospargere poi la superficie della pizza. Aggiungete uno strato di fettine di fiordilatte, uno di salame, un po' di foglie di basilico e coprite con un secondo disco di pasta steso in misura.
4 Sigillate i bordi arrotolandoli. Lasciate riposare per 30 minuti e cuocete a 180° per 40 minuti. Spennellate la superficie della pizza la salsa di pomodoro e il grana tenuti da parte. Infornate per altri 10 minuti. Servite la pizza calda o fredda.

PASTA AL FORNO CRUDA

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA
420CAL/PORZIONE

500 g di mezze penne – 3 spicchi di aglio – un mazzetto di prezzemolo – un mazzetto di basilico – 1,5 kg di pomodori ramati maturi – 30 g di grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate un trito abbondante di aglio e prezzemolo. Lavate, asciugate e affettate i pomodori, salateli.
2 Versate un filo di olio sul fondo di una teglia dai bordi alti e distribuite un primo strato spesso di fette di pomodoro. Cospargete con un po' di trito e foglie di basilico, aggiungete metà della pasta, un giro di olio, altri pomodori, la pasta rimasta e terminate con uno strato di pomodori.
3 Versate sul fondo della teglia 3 dl di acqua bollente salata, coprite con alluminio e cuocete in forno caldo a 200° per 40 minuti. Cospargete con il grana grattugiato e rimettete in forno per finire la cottura e gratinare (occorreranno 10 minuti circa).

Piatti Bitossi home, teglia Pentole Agnelli. Indirizzi a pagina 114









PASTA AL FORNO CRUDA

RISO BRUSCIATO
pag. 20



Piatti Etsy, tessuto Asnaghi Giacinto. A destra: teglia Agnelli, bicchiere e bottiglia Coincasa, jeans Roy Roger's. Indirizzi a pagina 114









SOLDATINI DI MELANZANE

pag.20

Protagonista anche a teatro

PER I NAPOLETANI EDUARDO NON È SOLO IL GRANDE DE FILIPPO, ATTORE E AUTORE DI ALCUNI DEI LAVORI TEATRALI PIÙ AMATI NON SOLO DA LORO. È ANCHE UN POMODORO. SI, PERCHÉ EDUARDO È UN IBRIDO DEL SAN MARZANO CHE SI DISTINGUE PER LA LUNGA CONSERVAZIONE. NOME QUANTO MAI APPROPRIATO, VISTO IL GRANDE AMORE DI DE FILIPPO PER LA CUCINA NAPOLETANA E PER IL POMODORO IN PARTICOLARE, CHE HA PORTATO IN SCENA COME PROTAGONISTA DI UNA DELLE SUE COMMEDIE PIÙ RIUSCITE. *SABATO, DOMENICA E LUNEDÌ*, INFATTI, SI SVOLGE ATTORNO ALLA PREPARAZIONE DEL RAGÙ. È NEL PRIMO ATTO CHE ROSA PRIORE, INTENTA A CUCINARE IL SUGO PER LA DOMENICA, SPIEGA IL RITUALE SECONDO CUI LA CONSERVA DI POMODORO VA AGGIUNTA ALLE CIPOLLE E ALLA CARNE E IL COLORE CHE DEVE ASSUMERE PER RAGGIUNGERE LA PERFEZIONE È IL PALISSANDRO SCURO. NON SOLO. EDUARDO DEDICHERÀ AL RAGÙ ANCHE UNA POESIA, UN AFFETTUOSO RIMBROTTO ALLA MOGLIE "...TU CHE DICE? CHEST'È RRAÙ? E IO M' 'O MMAGNO PE' M' 'O MANGIÀ. M' 'A FAJE DICERE NA PAROLA? CHESTA È CARNE C' 'A PUMMAROLA."
L.C.

RISO BRUSCIATO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

360 g di riso Carnaroli – 120 g di caciocavallo molto stagionato – 500 g di pelati – basilico – 60 g di caciocavallo grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Frullate i pelati, poneteli sul fuoco e cuoceteli per 10 minuti fino a ottenere una salsa molto densa; regolate di sale. Fate fondere il caciocavallo grattugiato in una padellino antiaderente. Quando la cialda è dorata, senza girarla, spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare.
2 Tagliate il caciocavallo stagionato a dadini o grattugiatelo grossolanamente. Cuocetelo in una casseruola con qualche cucchiaio di olio fino ad abbrustolirlo. Versate il riso e mescolate con un cucchiaio di legno per farlo insaporire poi aggiungete metà della salsa e proseguite la cottura come per un classico risotto.
3 Quando il riso l'avrà assorbita, aggiungete la salsa rimasta, quindi proseguite la cottura con acqua bollente. Appena il risotto è pronto e ancora morbido, toglietelo dal fuoco, regolate di sale e di pepe, profumate con il basilico e servite completando con la cialda di caciocavallo spezzettato.

SOLDATINI DI MELANZANE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

4 melanzane oblunghe – 400 g di carne di manzo macinata – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 200 g di provola – basilico – 700 g di passata di pomodoro – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1/2 cipolla – 1 spicchio di aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate la cipolla, soffriggetela in una casseruola con 2 cucchiai di olio e l'aglio vestito. Versate la passata e mezzo bicchiere di acqua, salate e cuocete per 30 minuti senza far restringere troppo la salsa.
2 Affettate le melanzane nel senso della lunghezza, salatele leggermente, conditele con poco olio e cuocetele in forno a 180° per una decina di minuti. Nel frattempo, rosolate la carne in padella con 2 cucchiai di olio, sfumate con il vino bianco, incorporate il grana, salate, pepate e fate raffreddare.
3 Tagliate a bastoncini la provola. Farcite ogni fetta di melanzana con un bastoncino di provola, mezzo cucchiaio di carne e una foglia di basilico. Se fosse avanzata della carne, aggiungetela al sugo.
4 Mettete qualche cucchiaio della salsa preparata sul fondo di una teglia, riempitela con gli involtini di melanzane sistemati in piedi, vicini e ben stretti. Coprite gli involtini con il sugo, completate con un filo di olio e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Serviteli calde, tiepide o fredde.

BRACIOLE AL RAGÙ

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA 45 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

8 fette grandi di carne di manzo – 350 g di carne di maiale macinata – 1 uovo – 40 g di grana padano Dop grattugiato – un mazzetto di prezzemolo – 1 cipolla grande – 600 g di pelati – 200 g di passata di pomodoro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate la carne macinata con l'uovo, il grana grattugiato, un trito fine di prezzemolo, sale e pepe. Pestate con il batticarne le fette di manzo, salatele e pepatele.
2 Mettete al centro di ognuna 1/8 del ripieno, arrotolate le braciole e fissatele con uno stecchino di legno. Rosolatele in una padella con il fondo spesso e i bordi alti con qualche cucchiaio di olio.
3 Affettate finemente la cipolla, unitela alle braciole e cuocete finché prende colore. Versate i pelati con il loro sugo e la passata, salate e cuocete a fiamma bassissima per 1 ora e 30 minuti aggiungendo quando necessario un po' di acqua calda. Togliete gli stecchini e servite le braciole con il loro sugo come secondo, oppure condite la pasta con il ragù e servite le braciole a parte.



Teglia Etsy, piatti Francesca Reitano. Indirizzi a pagina 114

BRACIOLE AL RAGÙ


Latte Fieno Alto Adige.
È questione di etichetta.


Quale etichetta?
Quella che trovi sui prodotti Latte Fieno, a garantire una produzione sostenibile e un latte di qualità unico, che nasce da mucche che si nutrono solo con erba, fieno e cereali. Perché la bontà viene naturale.
Qualità
SÜDTIROL
lattefienoaltoadige.it



mare SAPORE DI MARE

LE ONDE E UN MENU CHE RISERVA INSOSPETTABILI SORPRESE SONO PROTAGONISTI DI UNA GIORNATA INDIMENTICABILE. DA VIVERE IN FAMIGLIA O CON GLI AMICI

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto dei piatti di Laura Spinelli, servizio di Lars Ranek/ House of Picture/ Living Inside, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi







HUMMUS DI CANNELLLINI CON PEPERONI E PESCHE

pag.31





SPAGHETTONI CON SEPPIE E CREMA DI PINOLI
pag.31

“Soltanto la musica è a livello del mare”, diceva Albert Camus, scrittore e filosofo del secolo scorso, concentrando in poche parole un infinito di emozioni. Al mare cambiano i ritmi, ci si sveste (letteralmente) di mille orpelli, lo stress accumulato in un anno se ne va lasciando spazio persino alla contemplazione. Come quando una canzone ti porta via. Con beneplacito di chi ama la montagna, i tifosi del mare vincono a tavolino. E proprio a tavola, con lo sciabordare delle onde accanto, si siedono a mangiare unendo una goduria all’altra, in un momento impagabile.

Inizia la magia

L’aria di festa si sente dal mattino, quando in cucina si organizzano gli ingredienti per questo pranzo sfizioso con piccoli spunti gourmand. A mezzogiorno si brinda mentre si apprestano le ultime preparazioni e i bambini già aspettano a tavola. Poi ecco che il momento arriva, con l’ingresso dell’antipasto. Un insolito hummus di cannellini al profumo di limone su cui si adagia un’insalata quanto mai originale: peperoni marinati in salsa piccante e fettine di pesca. Bellissimo l’insieme di sapori, che toccano tutte le sfumature del gusto. A seguire, una pastasciutta marinara che si farà ricordare: è condita da un’ammantante crema di pinoli soffritti all’olio e frullati con la maggiorana e quindi dalle seppie rosolate con una deliziosa vinaigrette all'aglio e rosmarino. *segue* >



MENU

Hummus di cannellini con peperoni e pesche
PREPARATE L'HUMMUS E L'INSALATA DI PEPERONI E PESCHE IN ANTICIPO E ASSEMBLATELI ALL'ULTIMO.

Spaghettoni con seppie e crema di pinoli
CUCINATE CREMA E SEPPIE AL MATTINO: LASCIATE QUESTE ULTIME NELLA PADELLA E RISCALDATELE AL MOMENTO.

Orate con capperi canditi
CANDITE I CAPPERI A FARCITE I PESCI 1 ORA PRIMA DI MANGIARE; CONSERVATE IN FRIGO. INFORNATE LE ORATE QUANDO SERVITE GLI SPAGHETTONI.

Friggitelli marinati con pomodori
SCOTTATE I FRIGGITELLI E PREPARATE L'INSALATA DI POMODORI POCO PRIMA DI MANGIARE.

Tarte con crema montata di yogurt e frutta
POTETE FARLA ANCHE LA SERA PRIMA UNENDO LA FRUTTA ALL'ULTIMO.



ORATE CON CAPPERI CANDITI

pag.31



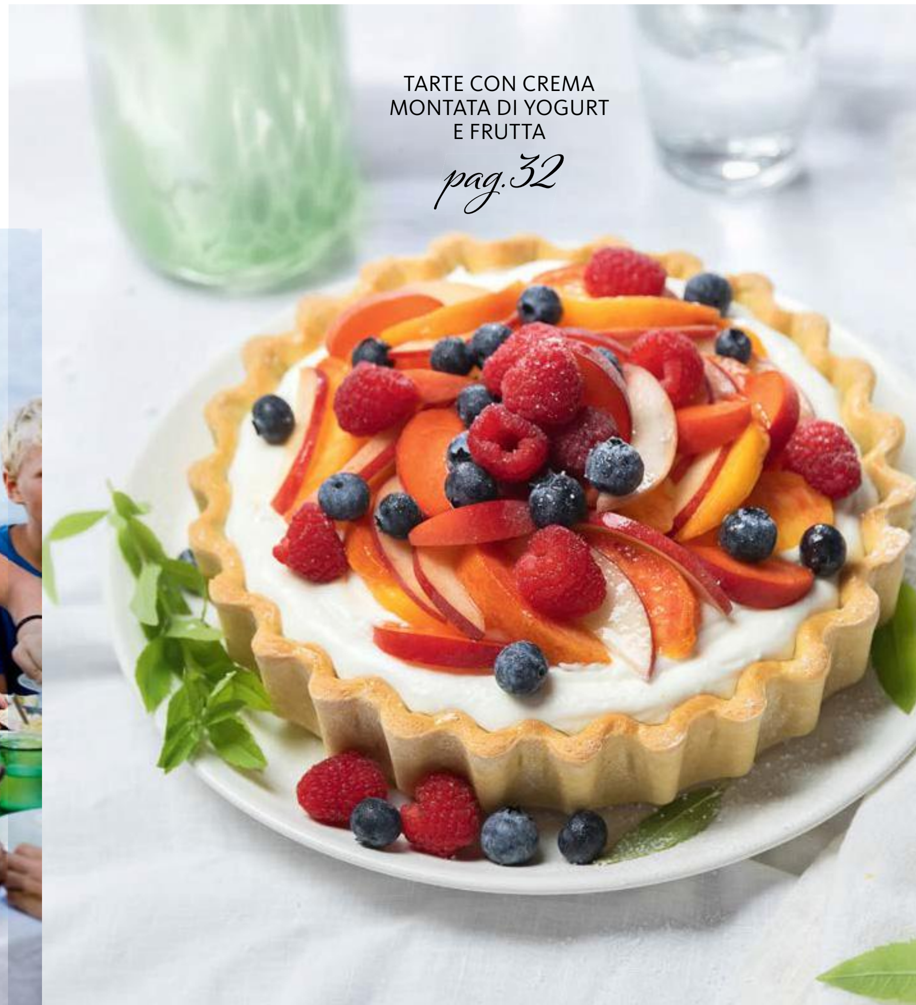


FRIGGITELLI MARINATI CON POMODORI

pag.32







TARTE CON CREMA MONTATA DI YOGURT E FRUTTA

pag.32

Il pranzo, che prosegue nel segno di una giornata speciale (può essere la celebrazione di un compleanno, ma anche un semplice regalo a se stessi), a questo punto prende la via del mare in modo deciso. Entrano in scena le orate. Sono condite con fette di limone, aglio, origano, finocchietto selvatico, olio e Vermouth dry. Profumano di buono che di più non si può e cuociono in soli 20 minuti. Si servono nappandole con una salsa al limone, aromi e capperi canditi (si preparano in casa con acqua e zucchero e regalano un accento geniale). L'intingolo merita una menzione nel ricettario di famiglia e può essere utilizzato per regalare una marcia in più anche pesci meno nobili e saporiti. Visto che le orate cuociono intere e vanno pulite in tavola, è consigliabile servirle su piatti riscaldati: sembra paradossale, ma anche in estate il cibo si raffredda, e in questo caso non sarebbe un bene. Per accompagnare, ecco un'insalata davvero originale, in parte cotta, in parte no, che arriva dritta dall'orto estivo: i friggitelli vengono abbrustoliti in padella con poco olio e poi mescolati con un florilegio di pomodorini di vari colori e consistenze, menta e aglio a fettine. Un contorno semplice ma originale e altrettanto profumato.

Dolce tentazione

La spettacolare torta che conclude il pranzo nasconde più d'una sorpresa. Il guscio di frolla, per esempio, è preparato con farina, zucchero, acqua e, al posto del burro, la polpa di avocado. Il ripieno è una voluttuosa crema fredda a base di yogurt, panna montata e zucchero a velo: per addensare si utilizza l'agar agar (un gelificante naturale in vendita nei supermercati). Infine si copre il tutto con un trionfo di frutti di bosco, albicocche e pesche. Per profumare, qualche foglia di erba limoncina. Una meraviglia che può anche essere spesa a merenda, dopo vari brindisi o tuffi in mare, oppure dopo un sano far niente fissando l'orizzonte. D'altronde, se l'ozio è padre dei vizi, perché non viziarsi? Siamo in vacanza.



HUMMUS DI CANNELLINI CON PEPERONI E PESCHE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
300 CAL/PORZIONE

600 g di fagioli cannellini in scatola (peso sgocciolato) – 1 peperone rosso e 1 giallo (grandi) – 2 pesche noci – 1 limone non trattato – 4 cucchiai di salsa tahina (al super e nei negozi etnici) – 1 cucchiaino abbondante di salsa harissa (come per la tahina) – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate il limone, asciugatelo e ricavate la scorza grattugiata e il succo filtrato. Lavate i peperoni, puliteli, riduceteli a listarelle e metteteli in una ciotola. Miscelate 4 cucchiai d'olio con l'harissa, una presa di sale e metà del succo di limone. Condite i peperoni con l'intingolo, mescolate e lasciate marinare coperto con pellicola per 30 minuti.
2 Intanto, sciacquate i cannellini sotto acqua corrente, sgocciolateli bene e frullateli con la tahina, la scorza di limone e il succo rimasto, lo spicchio d'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale, 6 cucchiai di olio e una presa di sale: dovrete ottenere una crema liscia e omogenea.
3 Lavate le pesche, asciugatele, riducetele a fettine piuttosto sottili e mescolatele con i peperoni. Trasferite l'hummus di cannellini in una ciotola bassa e stendetelo con il dorso di un cucchiaio. Disponete al centro l'insalata di peperoni e pesche e cospargete con il prezzemolo lavato.

SPAGHETTONI CON SEPPIE E CREMA DI PINOLI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

480 g di spaghettoni – 600 g di seppie pulite – 120 g di pinoli – 1 limone – 1 spicchio d'aglio – 6 rametti di maggiorana – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Versate i pinoli in un padellino dal fondo spesso con 4 cucchiai d'olio e tostateli a fiamma bassa, mescolando spesso, fino a doratura. Lasciateli raffreddare, tenetene da parte 1 cucchiaio e frullate i restanti con il loro olio di cottura, le foglioline di 4 rametti di maggiorana e una presa di sale fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
2 Lavate le seppie, staccate i tentacoli dalle sacche e separateli; tagliate le sacche a pezzetti. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente con gli aghi del rosmarino. Mescolate il trito con 8 cucchiai di olio e il succo del limone filtrato e scaldatelo in una casseruola di coccio. Unite le seppie e una presa di sale e cuocete a fiamma viva per 4 minuti mescolando. Pepate e spegnete il fuoco.
3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente tenendo da parte un mestolino dell'acqua di cottura. In una ciotola ampia e bassa stemperate la crema di pinoli con il mestolino d'acqua, unite gli spaghetti e mescolate bene. Versate al centro le seppie riscaldate, cospargete con i pinoli tenuti da parte e le foglioline di maggiorana restanti. Servite subito.

ORATE CON CAPPERI CANDITI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

3 orate da 500 g l'una pulite e squamate – 75 g di zucchero – 3 limoni non trattati – 45 g di capperi sotto sale – 15 g di finocchietto selvatico – 8 rametti di origano fresco – 3 spicchi d'aglio – 4 cucchiai di Vermouth dry – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate i capperi, metteteli a bagno in acqua per 20 minuti cambiandola due volte. Sciacquateli ancora e tamponateli bene per asciugarli. Portate a ebollizione lo zucchero con 1,5 dl di acqua e cuocete lo sciroppo per 5 minuti a fiamma bassa. Unite i capperi e proseguite la cottura per 8 minuti; lasciate raffreddare.
2 Lavate i limoni, tagliatene 2 a fette e spremete il restante. Sbucciate gli spicchi d'aglio e tagliateli a fettine. Salate i pesci esternamente e farciteli con metà delle fette di limone, metà del finocchietto e tutto l'aglio. Disponeteli in un'ampia teglia e conditeli con 6 cucchiai di olio, il Vermouth, metà del succo di limone e metà dell'origano sfogliato. Distribuite intorno le fette di limone rimaste e lasciate marinare per mezz'ora in frigo protetto con pellicola.
3 Infornate le orate 180° per circa 20 minuti e poi trasferitele in un piatto riscaldato con le fette di limone sgocciolate. Mescolate il fondo di cottura con il succo di limone rimasto, il finocchietto restante sminuzzato, l'origano rimasto sfogliato e i capperi canditi sgocciolati. Versate la salsa sui pesci e servite.











FRIGGITELLI MARINATI CON POMODORI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

600 g di peperoncini friggitelli – 250 g di pomodorini sardi – 150 g di pomodorini gialli – 150 g di pomodori datterini – 1 cucchiaio abbondante di miele di acacia – 4 rametti di menta – 1 spicchio d'aglio – 3 cucchiai di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate i peperoncini e asciugateli. Scaldate 6 cucchiai d'olio in un'ampia padella, unite i peperoncini, salateli e cuoceteli a fiamma viva per 5 minuti o finché la pelle inizierà ad abbrustolire. Unite il miele e l'aceto, mescolate bene e lasciate raffreddare.
2 Pulite e lavate tutti i pomodori e tagliateli a spicchietti o a metà, secondo la misura. Conditeli con olio e sale e trasferiteli in un piatto o in una ciotola con i friggitelli. Completate con le foglioline di menta e l'aglio a fettine.

TARTE CON CREMA MONTATA DI YOGURT E FRUTTA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

450 g di yogurt greco a temperatura ambiente – 4 dl di panna fresca – 300 g di farina 00 – 100 g di zucchero a velo – 50 g di zucchero semolato – 150 g di lamponi – 150 g di mirtilli – 1 pesca gialla e 1 bianca – 1 grosso avocado maturo – 2 albicocche – 1/2 limone – 2 bustine di agar agar (gelatina naturale, al supermercato) – 5 g di lievito per dolci – sale – burro per lo stampo – erba limoncina per guarnire

1 Ricavate la polpa dell'avocado, pesatene 100 g e trasferitela nel mixer con il succo del limone, lo zucchero semolato, un pizzico di sale e la farina setacciata con il lievito: frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite 3-4 cucchiai di acqua fredda continuando a frullare fino al formarsi di una palla. Prelevatela, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti.
2 Imburrate uno stampo da crostata dal fondo amovibile e a bordi alti di 22 cm di diametro. Stendete la pasta in una sfoglia tonda di 3-4 mm di spessore e disponetela nello stampo. Eliminate le eccedenze e bucherellate il fondo con una forchetta. Coprite la pasta con un foglio di carta da forno, riempitelo con gli appositi pesini di ceramica (o con legumi secchi) e infornate a 180° per 20 minuti. Eliminate carta e pesini (o legumi) e proseguite la cottura per 8-10 minuti fino a doratura; lasciate raffreddare.
3 Versate metà della panna in un pentolino, portate al limite del bollore, stemperatevi l'agar agar con una piccola frusta e cuocete a fiamma bassa per 3 minuti mescolando spesso. Quindi incorporate lo yogurt. Montate la panna rimasta con lo zucchero a velo e amalgamatela al composto di yogurt. Versate il tutto nella base di pasta e trasferite in frigo per 4 ore.
4 Levate al torta dallo stampo e mettetela su un piatto da portata. Lavate e asciugate la frutta. Tagliate pesche e albicocche a spicchietti e disponeteli, insieme ai frutti di bosco, sulla torta. Decorate con l'erba limoncina.

BERE GIUSTO

SU QUESTO SFIZIOSO MENU SI ABBINA BENE IL PECORINO D'ABRUZZO DELL'AZIENDA EMIDIO PEPE DI TORANO NUOVO, ORIGINATO DA UN VIGNETO CHE RISENTE DEL MARE E ALLE SPALLE HA IL GRAN SASSO. È UN BIANCO FELICE E DUTTILE, PRONTO A SERVIRE LA TAVOLA CON IL SUO SPICCATO DESIDERIO DI PARTECIPARE. DOPO IL CONTATTO CON LA PERSISTENZA DELL'HUMMUS, INFATTI, SI APRE AL RICORDO DEI PEPERONI E DELLE PESCHE. IL PRIMO PIATTO OFFRE UNA GIRANDOLA DI TATTILITÀ: LA TENACIA CALLOSA DEGLI SPAGHETTONI, LA CREMOSITÀ DEI PINOLI E LA TENEREZZA DELLE SEPPIE: QUI IL VINO DELLA FAMIGLIA PEPE SA DIVIDERSI NELL'IMPATTO PER POI RIUNIRE IL COMUNE RICORDO DEGLI INGREDIENTI NELLE SENSAZIONI FINALI. L'INCONTRO È ANCORA PIÙ AGILE CON L'ORATA E I CAPPERI CANDITI: LA CAUTELA DEL PECORINO CI AIUTA A GODERE DELLA POLPA DEI PESCI SENZA SGRADITE SORPRESE METALLICHE. FANNO INVECE ACCEZIONE I FRIGGITELLI CHE NON RICHIEDONO UN ACCOSTAMENTO, SIA PER LA LORO CONSISTENZA AUTARCHICA, SIA PER LA MARINATURA DALLA PUNGENZA CHE RESPINGE L'AVVICINARSI DI QUALSIASI VINO, SEPPURE LA SENSAZIONE SIA PIACEVOLE ED EQUILIBRATA DALLA DOLCEZZA DEL MIELE E DEI POMODORI. PER IL DESSERT, IL MOSCATO ROSA AMABILE DELLA CANTINA DI CALDARO NON TEME IL VOLUME DELLA CREMA, LO AIUTANO I FRUTTI DI BOSCO E LA PASTA CHE SORREGGE OGNI FETTA.

INSALATE DI PASTA

VERDURINE SFIZIOSE, ERBE AROMATICHE, INSOLITI INTINGOLI E PICCOLI TOCCHI GOURMAND RENDONO DAVVERO SPECIALE UN GRANDE CLASSICO ESTIVO. DA GUSTARE RIGOROSAMENTE FREDDO

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



FUSILLONI CON MOZZARELLA, LIMONE E POMODORINI

pag.40



CONCHIGLIE CON CECI
E CIPOLLOTTI
pag. 40

Ciotole La Topaia, piatto H&M Home, cucchiaio e calice Madame Stoltz. Nella pagina accanto, piatto Madame Stoltz, grembiule Dutchdeluxes Indirizzi a pagina 114



GARGANELLI CON SGOMBRI, FAGIOLINI E SEMI

pag. 40

Piatto Toniolo Ceramiche, posate e canovaccio Madame Stoltz. Nella pagina accanto, ciotola Claylab, ciotolina Toniolo Ceramiche, tagliere Broste Copenhagen, cucchiaino Madame Stoltz, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 114

VESUVIO CON VERDURE E POLPO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
420 CAL PORZIONE

320 g di pasta tipo Vesuvio – 4 tentacoli di polpo lessati (sottovuoto, al supermercato) – 1 pompelmo rosa – 2 carote – 1 cipollotto – 1 cuore di sedano – il succo di 1/2 limone – origano fresco – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite e lavate le verdure e le erbe. Sbucciate il pompelmo al vivo, tagliatelo a tocchetti e salatelo.
2 Mettete in una ciotola il pompelmo, le carote a julienne e il sedano, il cipollotto e il polpo a fettine. Cospargete con le erbe sminuzzate, salate nuovamente e condite con il succo di limone e un po' d'olio.
3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Raffreddatela sotto acqua corrente, sgocciolatela bene e mescolatela al condimento. Pepate a piacere.





ANELLINI CON CAPONATA LEGGERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

320 g di anellini – 1 peperone giallo e 1 rosso piccoli – 1 zucchina chiara e 1 verde – 1 melanzana – 8 ciliegini – 1 cipolla rossa – 30 g di mandorle a lamelle – 30 g di capperi sotto sale – qualche rametto di menta – 1 cucchiaio di zucchero di canna – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale

1 Dissalate in capperi sotto acqua corrente. Pulite e lavate peperoni, zucchine, melanzana e cipolla. Tagliateli a dadini uniformi e lessateli separatamente in acqua bollente salata: sgocciolateli al dente. Metteteli in un'ampia ciotola, con i ciliegini lavati e tagliati a tocchetti, i capperi strizzati e un po' di foglie di menta. Condite con olio e sale e mescolate.

2 Fate sciogliere a fuoco dolce lo zuchero con 5 cucchiai di aceto per ottenere uno sciroppo. Versatelo sulle verdure, mescolate e lasciate marinare per 1 ora.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Raffreddatela sotto acqua corrente, sgocciolatela bene e mescolatela con la caponata. Tostate le mandorle in un padellino e distrbuitele sulla pasta. Se vi piace, completate con fiori di sedano.



Piatto Broste Copenhagen, Cucchiaio Zara Home, bricchetto e piattini Asa Selection, tovagliolo Society Limonta. Nella pagina accanto, Piatto fondo e piattino Claylab, piatto piano La Topaia, tovagliolo distribuito da MHV. Indirizzi a pagina 114

MEZZI PENNONI ALL'ORIENTALE

pag. 40



FUSILLONI CON MOZZARELLA, LIMONE E POMODORINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
600 CAL PORZIONE

320 g di fusilloni – 250 g di ciliegine di mozzarella – 150 g di datterini gialli – 150 g di ciliegini arancioni – 1 limone dolce – 1 manciata di foglie di basilico – 1 manciata di foglie di prezzemolo – germogli di shiso (facoltativo, al supermercato) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate basilico e prezzemolo, asciugateli e frullateli con 1/2 bicchiere di olio e una presa di sale. Lavate il limone, riducetelo a fette sottili e salatelo poco. Lavate tutti i pomodorini e tagliate i ciliegini a metà e i datterini a rondelle.
2 In una ciotola riunite la mozzarella, i pomodorini e le fettine di limone, pepate e mescolate.
3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Raffreddatela sotto acqua corrente, sgocciolatela e rovesciatela nella ciotola. Condite con una parte dell'olio alle erbe, mescolate e servite l'olio restante a parte. Guarnite con i germogli di shiso (se li usate).

CONCHIGLIE CON CECI E CIPOLLOTTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
580 CAL /PORZIONE

320 g di conchiglie – 200 g di ceci in scatola (peso sgocciolato) – 2 perini maturi – 2 cipollotti di Tropea – 1 manciata di rucola – 2 cucchiai di pinoli – 4 foglie di salvia – 1 rametto di rosmarino – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di scorza di limone non trattato, grattugiata – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – peperoncino in polvere – sale

1 In un padellino scaldate a fuoco basso 1/2 bicchiere d'olio con l'aglio sbucciato, il rosmarino e la salvia: lasciate in infusione per 10 minuti e filtrate.
2 Intanto, pulite i cipollotti, affettateli e conditeli con sale e poco aceto. Tostate i pinoli in un padellino. Lavate i pomodori, tagliateli a dadini e frullateli con 2 prese di sale versando a filo l'olio preparato, ancora caldo. Incorporate la scorza di limone e peperoncino a piacere.
3 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Raffreddatela sotto acqua corrente e sgocciolatela bene. Conditela con la vellutata di pomodoro, i ceci ben scolati, i cipollotti, i pinoli e la rucola lavata.

GARGANELLI CON SGOMBRI, FAGIOLINI E SEMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
520/CAL PORZIONE

320 g di garganelli – 300 g di fagiolini verdi e 100 g di bianchi – 200 g di sgombro grigliato sott'olio – 8 pomodori secchi sott'olio – 1 lime – la scorza grattugiata di 1/2 limone – 1 peperoncino verde – 1/2 spicchio d'aglio – 2 cucchiai di semi di girasole – 2 cucchiai di origano secco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sgocciolate i pomodori secchi, tritateli e mescolateli con l'aglio tritato, l'origano, la scorza di limone, il peperoncino a rondelle sottili, sale e olio.
2 Lavate i fagiolini, spuntateli, tagliateli a metà e lessateli in abbondante acqua bollente salata. Prelevateli con un mestolo forato (conservate l'acqua) e mescolateli in un'ampia ciotola con l'intingolo preparato, lo sgombro scolato e spezzettato e il succo del lime.
3 Lessate la pasta nell'acqua dei fagiolini e scolatela al dente. Raffreddatela sotto acqua corrente e sgocciolatela. Rovesciatela nella ciotola e mescolate. Completate con i semi di girasole tostati in un padellino con una presa di sale.

MEZZI PENNONI ALL'ORIENTALE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
530 CAL PORZIONE

320 g di mezzi pennoni – 1 piccolo petto di pollo arrosto – 1 cavolo cinese – 1 carota – 1 zucchina – 2 coste di sedano – 1 cipollotto di Tropea – 2 cucchiai di arachidi tostate e salate – 2 spicchi di aglio – 1 cm di zenzero – qualche rametto di coriandolo – 1 peperoncino piccante secco – 1 cucchiaio colmo di curcuma – 2 dl di kefir – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite e lavate tutte le verdure e le erbe. Tagliate a julienne la carota, la zucchina, il sedano e le coste bianche del cavolo; riducete a striscioline le sue foglie. Riunite le verdure in un'ampia ciotola e conditele con sale e poco olio.
2 Affettate la cipolla, tritate lo zenzero con l'aglio e spezzettate il peperoncino. Soffriggete gli ingredienti preparati in 5 cucchiai di olio, salate, unite la curcuma e togliete dal fuoco. Tagliate a tocchetti il pollo e conditelo con metà dell'intingolo alla curcuma. Frullate il restante con il kefir e il coriandolo.
3 Lessate la pastain abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Raffreddatela sotto acqua corrente e sgocciolatela bene. Rovesciatela nella ciotola con le verdure e mescolatela con il pollo e il kefir aromatizzato. Completate con le arachidi spezzettate.

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro











Alìe 2023 Toscana Igt Frescobaldi
Dal raffinato equilibrio tra Syrah e Vermentino nasce questo rosé giunto alla decima vendemmia: aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e scorze di agrumi si fondono con note di erbe aromatiche, mentre al palato freschezza e sapidità accompagnano aperitivi e pasti in compagnia (€ 15).

Superiore di Cartizze Valdobbiadene Docg Foss Marai –Il superiore di Cartizze è un'eccellenza ed è prodotto in un'area di soli 106 ettari nella zona storica del Valdobbiadene; qui la produzione è molto limitata per un vino pregiatissimo, ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con struttura aromatica ampia e complessa e profumo intenso di glicine e di rosa (€ 27,90).

Quartese Limitless Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg – Ruggeri
È un'edizione limitata molto apprezzata dagli estimatori di vino di qualità e dai millenials. La nuova etichetta rappresenta i 4 elementi: acqua, terra, fuoco e aria che fanno parte della viticoltura più attenta al terroir. Vinificato in bianco da uve Glera per l'85% più altre varietà del territorio, va servito a 5-7° come aperitivo o con carne bianca, pesce e crostacei (8.000 bottiglie, € 27).

Prosecco Aneri n. 1 Aneri – È un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ottenuto da uve Glera, raffinato, dalla spuma sottile e persistente e dal bouquet floreale con sentori di acacia e fiori campestri. È il vino con cui Barack Obama ha brindato alla sua elezione a Presidente degli Stati Uniti (€ 18).





Bianca di Valguarnera Insolia 2021 Doc – Duca di Salaparuta
Celebra i 200 anni della cantina questo vino senza tempo dedicato all'Insolia, varietà identitaria dell'isola: sontuoso per freschezza e sapidità di fondo, con sentori di frutta matura e agrumi di Sicilia, fermenta in legni di rovere selezionati; di acclarata longevità, oltre 20 anni, va servito con pesce, molluschi, crostacei e tonno rosso alla griglia (€ 40).

Simbionte Igt Toscana Bianco Castello di Meleto
Nasce da uve Trebbiano e Malvasia Bianca. I vigneti si trovano nelle due sottozone Meleto e San Piero e, dopo la vinificazione, questo bianco riposa in barrique d'acacia per 15 mesi; il risultato è un vino con finale sapido e persistente che sposa pesce, carni bianche e piatti vegetariani (€ 25).

SP1 Santa Venere
Si tratta di un rosé Metodo Classico con gusto e aroma inconfondibili, che ricordano la Calabria e i suoi profumi; il vigneto sorge nei pressi di Cirò, a 20 m s.l.m. e, grazie al metodo di coltivazione biologica, le qualità specifiche del terroir sono valorizzate al massimo in questo vino. Da vitigno Gaglioppo 100% allevato ad alberello, con rifermentazione in bottiglia per 24 mesi, presenta riverberi brillanti color buccia di cipolla e profumo delicato, fruttato con sentori di frutti di bosco; al palato risulta fine e armonico, con piacevole acidità e persistenza aromatica al retrogusto. Ottimo da servire a tutto pasto, come aperitivo e con piatti di pesce (€ 26).


SELEZIONA BENE
COSA FAR ENTRARE NELL'UMIDO.



Granone Lodigiano

INVENTATO DAI FRATI CISTERCENSI QUASI MILLE ANNI FA, CON ELEGANTE CROSTA NERA E ZAFFERANO È IL CAPOSTIPITE DEI FORMAGGI DA GRATTUGIA

di Silvia Bombelli

Nel santuario lodigiano della Madonna delle Fontane, la statua di una Vergine seduta su tre forme di formaggio nero sottolinea "sacralità" del prodotto per il suo territorio. È il Granone Lodigiano, dall'inconfondibile veste nera, che un tempo veniva realizzata con un mix di carbone, argilla e olio di semi di vinaccioli e aveva un che di magico. Piacevolmente granuloso, secondo gli studiosi è il capostipite di formaggi simili come grana e parmigiano. La sua origine, infatti, è molto antica e si deve all'opera dei monaci che si insediarono qui sul finire del XI secolo e avviarono la capillare bonifica dei terreni paludosi. Liberando ettari ed ettari di terreno, la pianura tra Lodi e Cremona diventò un bengodi del pascolo e l'abbondanza di latte derivante rese necessario trovare un modo di conservarlo. Come? Con formaggi di grande pezzatura e a lunga stagionatura. Un'invenzione di successo, sempre firmata dai Cistercensi, diffusa in tutta la Bassa lungo il Po ed esportata ovunque, fino alle Fiandre. Finché negli anni '50, complice l'evoluzione degli allevamenti e il cambio di foraggio (e dunque di microflora batterica e fermentazione lattica), i casari lo abbandonarono preferendo lavorazioni più snelle. Così, sono andati perduti i profumi, i sapori e le lacrime di siero nelle occhiature della pasta, poco pressata a differenza di altri "grana", e dunque la tipica granulosità. *segue* >

come si usa

Stagionato su grandi assi di legno in locali dedicati, il Granone Lodigiano Pat si gusta in scaglie per goderne tutti gli aromi. Ma va sperimentato anche nelle ricette, come quelle proposte sul sito bellalodi.it

Grazie al riconoscimento ministeriale del 2011 che annovera il Granone Lodigiano tra i prodotti Pat (prodotti agroalimentari italiani) e il relativo disciplinare di produzione, però, qualcuno ha riportato sulle tavole questa delizia con il nome di Bella Lodi Pat. Presentato lo scorso febbraio al Taste di Firenze è molto apprezzato da chef e intenditori. "Anche se produciamo già diversi tipi di formaggi stagionati e non", spiega Secondo Pozzali, titolare con i due fratelli dell'omonima azienda (alla quarta generazione) proprio vicina all'Abbazia del Cerreto, "ci sono voluti 5 anni per rimettere in piedi la produzione, più complicata del grana standard, per esempio, perché nella caldaia di rame si fa una sola forma anziché due. Realizziamo solo 6 forme al mese da 50 kg ciascuna, da latte crudo di alta qualità del territorio, per almeno due anni di stagionatura". E aggiungono anche lo zafferano, come da tradizione, per la nota aromatica e il colore caldo molto apprezzati da sempre in questo formaggio. "Lo versiamo direttamente nel latte appena arrivato in caldaia, circa 3 grammi, come secoli fa quando, specialmente sul mercato di Milano, il formaggio allo zafferano era richiestissimo". È una lavorazione delicata che richiede molta attenzione durante il processo di stagionatura, anche perché non è ammesso l'uso di conservanti, nemmeno di lisozima, conservante naturale derivato dall'albume d'uovo. Un impegno che premia e impreziosisce tutti i piatti.

CARPACCIO DI FILETTO MARINATO AL SALE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
290 CAL/PORZIONE

800 g di filetto di manzo – 50 g di zucchero – 1 limone non trattato – 2 cucchiai di erbe secche di Provenza – 16 pomodorini semisecchi sott'olio – 50 g di soncino – 40 g di Granone Lodigiano – aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – bacche di pepe rosa – sale fine e grosso – pepe

1 Lavate e asciugate il limone, grattugiate la scorza. Avvolgete 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa in un foglietto di carta da forno e spezzettatele grossolanamente con il batticarne. Riunite la scorza e il pepe in una ciotola, aggiungete 200 g di sale grosso, lo zucchero, le erbe di Provenza e mescolate.
2 Eliminate l'eventuale grasso rimasto del filetto. Versate un leggero strato di sale aromatizzato in una pirofila, disponete sopra il filetto e copritelo con il sale rimasto. Chiudete con la pellicola, lasciate marinare in frigo per 24 ore. Eliminate il sale, tamponate il filetto con carta da cucina e mettetelo per 30 minuti in freezer.
3 Tagliatelo a fette sottilissime, distribuitele nei piatti con i pomodorini, il soncino e il Granone Lodigiano a scaglie. Mettete in un barattolo 1 cucchiaio di aceto balsamico, 3 di olio, sale e pepe; chiudete, agitate bene. Servite il carpaccio con la salsina e servite.



La bontà è armonia



DALL'ALTO ADIGE, IL GUSTO AUTENTICO DI BRIMI, IN ARMONIA CON IL PIANETA E CON IL NUOVO DESIDERIO DI LEGGEREZZA

Chi cerca un'alimentazione light e ama le scelte naturali, può contare su Brimi Armonia, Mozzarella e Ricotta con il 40% di sale e di grassi in meno. Come tutti i prodotti Brimi, la linea Armonia nasce da latte 100% Alto Adige, raccolto sulle alture intorno alla sede di Bressanone (BZ). Come cooperativa, Brimi pensa al benessere di agricoltori, animali e ambiente. Un esempio? Garantire un prezzo equo per il latte significa sostenere chi alleva pochi capi per volta, nutrendoli in modo naturale e nel massimo rispetto dell'ambiente. Come la famiglia Gruber, che con i suoi quattro figli si prende cura di una dozzina di mucche presso il Maso Hansen a 1.300 metri. O la famiglia Fischnaller, giunta alla quarta generazione nel suo maso a 1.500 metri. Dal loro latte, raccolto e lavorato in giornata, nascono la Mozzarella e la nuova Ricotta Armonia, l'equilibrio perfetto tra gusto e leggerezza. Da provare anche le linee Brimi Latte Fieno, Bio e Senza Lattosio, tutte con latte 100% Alto Adige.





La famiglia Gruber (in alto) e Armin della famiglia Fischnaller (in basso).



Brimi
Südtirol
È nella nostra natura

Buddah Bowl

INGREDIENTI PER 4
• 4 confezioni Brimi Mozzarella Armonia 100g • 2 tazze di miglio • 200 g foglie di spinaci • 2 pannocchie di mais bollite • 24 pomodori ciliegini • 2 avocado • 8 cucchiai di ceci • 8 cucchiai di chicchi di melograno • 80 g anacardi • sale

CONDIMENTO
• 12 cucchiai di yogurt naturale • 8 cucchiai di olio d'oliva • 4 pizzichi di cumino • 2 cucchiai di prezzemolo in foglie • 2 cucchiai di menta • lime • sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Sciacquare il miglio con acqua e metterlo in una pentola con 1,5 tazze d'acqua e un pizzico di sale. Portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Spegnere e lasciare riposare per 20 minuti.
2. Nel frattempo, lavare gli spinaci, lavare e tagliare a metà i pomodori. Togliere la buccia all'avocado e tagliarlo a fette sottili. Sgranare le pannocchie. Rosolare gli anacardi in una padella senza grassi fino a doratura. Strappare le mozzarelle in pezzi con le mani.
3. Mescolare gli ingredienti del condimento e insaporire con sale, pepe e il succo dei lime, conservando le mezze scorze.
4. Mettere il miglio in una ciotola e comporre la bowl con gli ingredienti preparati. Versare la salsa allo yogurt nella scorza di lime e posizionarla al centro della ciotola.



spiedini d'estate

SUI LUNGHI STECCHI SI CREANO UNIONI AUDACI: LA PANCETTA SPOSA LE PESCHE, I GAMBERI LA SALSICCIA, IL POLPO I POMODORI SECCHI. CON UN SALTO SULLA GRIGLIA, UNA SALSINA O UN'INSALATA, È SUBITO AMORE

a cura di Daniela Falsitta, ricette e styling di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi



DI PANCETTA E PESCHE CON
PANE AL FINOCCHIETTO

pag.49



DI COTOLETTINE CON
MAIONESE ALLO YOGURT
E MENTA

DI COTOLETTINE CON MAIONESE ALLO YOGURT E MENTA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
830 CAL/PORZIONE

400 g di fesa di vitello a fette di 1 cm di spessore – 100 g di farina – 2 uova – 6 fette di pane in cassetta – 120 g di maionese – 100 g di yogurt greco – 10 foglie di menta – 1/2 spicchio d'aglio – 1 manciata di misticanza – 4 piadine al farro o altro pane piatto per servire – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate le fette di pane nel cutter in modo da ottenere briciole non troppo fini. Tagliate le fette di carne a pezzi abbastanza regolari e passateli prima nella farina, poi nelle uova leggermente sbattute e infine nelle briciole.
2 Infilate delicatamente le cotolettine preparate sugli spiedini e friggeteli in olio caldo 3-4 minuti per lato.
3 Sbucciate l'aglio e tritatelo con le foglie di menta. Raccogliete in una ciotola la maionese e lo yogurt greco, insaporite con il trito preparato e mescolate bene; regolate di sale e pepate.
4 Nel frattempo scaldate le piadine su una piastra o in una padella di ferro. Appoggiatevi gli spiedini ancora caldi, conditi con un filo d'olio, sale e pepe; accompagnate con la maionese allo yogurt e la misticanza.

DI PANCETTA E PESCHE CON PANE AL FINOCCHIETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

300 g di pancetta fresca a fette di 3-4 mm – 2 pesche nettarine non troppo mature – 3 fette di pane in cassetta – 1/2 cucchiaino di semi di finocchietto – 1 ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – grani di pepe

1 In una piccola casseruola tostate i semi di finocchietto insieme ad alcuni grani di pepe pestati grossolanamente. Unite il pane spezzettato, un pizzico di sale, 50 ml d'olio e una tazza d'acqua e cuocete finché il pane si sarà spappolato; mescolate spesso, anche con una frusta, in modo da ottenere una consistenza cremosa (aggiungete altro olio e acqua all'occorrenza).
2 Sciacquate le pesche, asciugatele e tagliatele a spicchietti. Infilate le fettine di pancetta su 4 lunghi spiedini (se utilizzate quelli di legno metteteli a bagno in acqua fredda per almeno un'ora), alternandole agli spicchietti di pesca.
3 Condite gli spiedini con un filo d'olio e cuoceteli su una piastra ben calda finché la pancetta sarà cotta. Salate e pepate, insaporite con il prezzemolo spezzettato e servite con l'intingolo di pane al finocchietto.





DI GAMBERI
E SALSICCIA
AL PEPERONCINO

pag.53



DI PANE E AGNELLO CON INSALATA DI MELANZANE

pag.53



DI POLPO, CIPOLLE ROSSE
MARINATE
E POMODORI SECCHI

DI POLPO, CIPOLLE ROSSE MARINATE E POMODORI SECCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

400 g di polpo già lessato – 2 cipolle rosse – 150 g di pomodori secchi sott'olio – 2 pomodori ramati – mezza pesca – 2 rametti di origano fresco – aceto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate i pomodori ramati, asciugateli, tagliateli, raccogliete la parte interna con i semi e pressatela in un colino tenendo da parte tutto il liquido, quindi tagliate la polpa più soda a dadini molto piccoli. Riducete anche la pesca a dadini della stessa grandezza e riuniteli con quelli dei pomodori in una ciotola. Irrorate generosamente d'olio e salate, quindi versate il liquido tenuto da parte, profumate con qualche fogliolina di origano spezzettata, una macinata di pepe e lasciate macerare.
2 Sbucciate le cipolle, tagliatele a pezzi e marinatele in una miscela formata da una parte di aceto e due parti di acqua per mezz'ora, poi sgocciolatele e rosolatele in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.
3 Infilate sugli spiedini il polpo tagliato a tocchetti, le cipolle e i pomodori secchi ben sgocciolati dall'olio di conservazione, alternandoli tra di loro, infine condite con un filo d'olio.
4 Cuocete gli spiedini su una piastra ben calda rigirandoli diverse volte e serviteli accompagnandoli con la salsa di pomodori e pesca.

DI GAMBERI E SALSICCIA AL PEPERONCINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

24 code di gamberoni – 150 g di salsiccia fresca al peperoncino – 1 peperoncino fresco – 1 mazzetto di timo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Schiacciate l'aglio, tagliate il peperoncino a rondelle e tritate una manciatina di foglioline di timo. Raccoglieteli in una ciotolina, coprite con 50 ml d'olio e lasciate insaporire per mezz'ora.
2 Tagliate la salsiccia in 24 pezzetti e rosolateli per qualche istante in una padella antiaderente (in questo modo non rischierete di avere la salsiccia cruda o i gamberi troppo cotti).
3 Arrotolate una coda di gamberone intorno a un tocchetto di salsiccia e infilzate entrambi su uno spiedino. Proseguite allo stesso modo montando tre gamberoni con salsiccia per ogni spiedino fino a esaurire gli ingredienti.
4 Irrorate gli spiedini con un filo dell'olio aromatizzato e cuoceteli su una piastra ben calda, un paio di minuti per lato. Irrorate ancora con un po' d'olio aromatizzato, salate e portate in tavola.

DI PANE E AGNELLO CON INSALATA DI MELANZANE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 30 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

300 g di carne di agnello – 4 scalogni – 200 g di pasta da pane – farina – 2 melanzane piccole – 80 g di olive taggiasche sott'olio – 1 mazzetto di basilico – 1 mazzetto di rucola – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate gli scalogni e tagliateli a metà. Riducete la carne a cubetti e rosolatela in una padella con un filo d'olio e gli scalogni. Salate e pepate i cubetti di agnello, quindi infilateli su lunghi spiedini di metallo alternandoli agli scalogni e lasciando un po' di spazio tra un pezzo e l'altro.
2 Stendete la pasta da pane sul piano da lavoro leggermente infarinato e, con l'aiuto di una rotella da pizza, ritagliate striscioline lunghe e strette, tante quanti gli spiedini. Arrotolate le striscioline di pasta tutto intorno agli spiedini occupando gli spazi vuoti e fissandole bene alle due estremità.
3 Lavate le melanzane, tagliatele a cubettini e conditele con olio e sale. Sistemate gli spiedini su una placca foderata con carta da forno insieme alle melanzane e cuocete in forno già caldo a 180° per 20-25 minuti, rigirando gli spiedini un paio di volte e mescolando le melanzane di tanto in tanto.
4 Raccogliete le melanzane in una ciotola, unite le olive, la rucola e qualche foglia di basilico spezzettata. Mescolate bene e servite con gli spiedini.

in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità





Occupa poco spazio sul piano lavoro il ceppo per coltelli in metallo smaltato bianco con finiture in bambù naturale che può contenere fino a quattro coltelli e ha lo spazio per riporre e avere sempre a portata di mano il tagliere, anch'esso in bambù (cm 17x22, € 49,90). Il tagliere e i coltelli della linea Grandchef, in acciaio inox d'alta qualità, sono venduti a parte. **Tescoma**

Realizzate per durare nel tempo, le pentole Pure sono in acciaio inox con anima interna in alluminio che garantisce la rapida distribuzione e il mantenimento del calore; robuste e resistenti, durano nel tempo grazie al doppio strato esterno in ceramica, mentre all'interno sono dotate di scala graduata per dosare i liquidi; adatte a tutti i piani cottura, vanno anche in forno e sono proposte in 4 colori (set 5 pentole di misure diverse, € 399). **Zwilling**





Portano il colore in tavola i bicchieri della linea GluGlu in vetro soffiato, caratterizzati da una morbida forma a botte arricchita da leggere righe canneté verticali; si possono accompagnare a qualsiasi apparecchiatura, anche alle mise en place più eleganti, soprattutto a quelle estive dai colori vivaci; inoltre, grazie ai colori diversi, hanno anche la funzione di utili segnaposto (diam. cm 8,1x9,5h - 30 cl, confezione da 6 pezzi € 60). **IVV**

L'ispirazione arriva dal mare per la Collezione Estate 2024 di **Coincasa**: piatti e tovaglie giocano con tutte le sfumature del bianco-blu, insieme alle righe, eleganti e raffinate, e alle specie marine, pesci, coralli e conchiglie; in foto: tovaglia in panama di puro cotone e cotone riciclato (€ 27,90) e piatti in ceramica piano e fondo (€ 9,90 l'uno), piatto frutta (€ 7,90).



Design nordico e alta qualità dei prodotti contraddistinguono il marchio olandese **Mepal** che, per il 2024, presenta la linea Vita con la Bento Bowl dotata di cinque scomparti e tre inserti estraibili che consentono di tenere separate le diverse pietanze; per evitare fuoriuscite la chiusura avviene con la semplice rotazione del coperchio, è al 100% a tenuta stagna e, senza coperchio, va anche nel microonde e si lava in lavastoviglie. È in materiale riciclabile al 100% (diam. cm 20,7x8,5, da € 30).

Con il mini blender portatile SSMOO18 di **H.Koenig** si preparano frullati e bevande vitaminiche take away in un battibaleno; è molto semplice: si inserisce la frutta preferita nel frullatore da 570 ml con 4 lame in acciaio inox, si aziona e si versa la bevanda in una delle due borracce in dotazione da 570 ml con coperchio e contorno in silicone in 5 colori: grigio, lampone, rosa, blu e verde pastello (300W, € 59).



Esteri, tioli, lattoni, terpeni. No, non sono nomi di costellazioni o di asteroidi. Neanche di pericolosi composti chimici. Si tratta di sostanze chimiche, o biochimiche, che si trovano comunemente nel mondo vegetale.

Nei vini formano le famiglie di molecole responsabili degli aspetti odorosi, od olfattivi, come li chiamano i sommelier. A ognuna di queste famiglie corrispondono precisi profumi, che i vini hanno spesso in comune con fiori, frutta, erbe, ecc. I terpeni, in particolare, sono quelle sostanze che danno origine ai profumi aromatici, soprattutto di fiori. Sono contenuti in grande quantità in uve come il Moscato, il Gewürztraminer, il Brachetto, la Lacrima, la Malvasia aromatica di Candia e in parte anche nel Riesling, nel Müller Thurgau, nello Zibibbo e un po' anche nel Grillo. Gli esteri si esprimono con note fruttate che si perdono poi in poco tempo.

I tioli, o mercaptani, sono molto presenti nei Sauvignon, così come nei Vermentino e qualche volta nei Verdicchio e nei Fiano. Avete presente i profumi del frutto della passione, del sambuco e del bosso? Ecco, quelli derivano dai contenuti tiolici.

segue >



i profumi

SALE LA TEMPERATURA ESTERNA E SCENDE QUELLA NEL BICCHIERE, MITIGANDO L'ESPRESSIONE OLFATTIVA DI BIANCHI E ROSSI. CHE ESIGONO QUINDI UN BOUQUET DAGLI AROMI SPICCATI

a cura di Monica Pilotto, testo di Daniele Cernilli, foto di Felice Scoccimarro



del vino

I lattoni invece hanno profumi di mandorla fresca e possiamo trovarli anche nei vini rossi, come nei Santa Maddalena, nei Lago di Caldaro e nei Bardolino che derivano da uve Schiava o Corvina, a seconda dei casi, in grande prevalenza.

Vini per l'estate

Questi sono solo alcuni degli esempi, di molecole e di composti ce ne sono a centinaia nei vari vini, ma si tratta di quelli che ci interessano di più per un paio di motivi. Il primo è che siamo in estate e fa caldo, quindi berremo vini meno complessi e invecchiati; il secondo è una conseguenza del primo motivo: se la temperatura è molto elevata dovremo bere vini più freddi e i gradi di servizio troppo bassi inibiscono sempre l'espressione dei profumi. Quindi, per sentire all'olfatto i bouquet dei nettari di Bacco, dovremo optare per vini che derivano da uve particolarmente aromatiche e profumate. Questo vale anche per i vini rossi che si esprimono a livello olfattivo in modo evidente, seppure a basse temperature di servizio, e che si abbinano a piatti che non siano troppo caldi.

Dall'aperitivo al dessert

È perfetto come aperitivo il Gewürztraminer, che tradotto significa "speziato di Termeno". Non è chiaro se l'uva derivi proprio da lì e non sia invece arrivata dal Massiccio del Jura, tra Francia e Svizzera, come è accaduto in Alsazia e in alcune regioni sudoccidentali della Germania. Ma di certo in Alto Adige è difficile sostenere che quel vitigno non sia autoctono. Le caratteristiche sono note: ha profumi di rosa, di litchi, qualche volta di frutta esotica. Normalmente viene vinificato lasciando un po' di residuo zuccherino perché i terpeni, che sono molto abbondanti nell'uva, hanno un impatto olfattivo molto piacevole, però all'assaggio sono amarognoli e quindi vanno equilibrati. In Italia i migliori sono altoatesini: un po' più agili se provengono dalla Valle Isarco, un po' più caldi e corposi se sono di Termeno e dintorni.

Se invece state cercando un vino che possa accompagnare il vostro pranzo a base di pesce crudo, non vi resta che optare per un Vermentino: un vino bianco che proviene da diverse aree della Sardegna, della Liguria e della costa toscana, ultimamente anche dal Lazio e dall'Umbria. Profumato, con note di pesca bianca e di

Etichette da scoprire

OTTO VINI PROFUMATI PERFETTI PER ACCOMPAGNARE
I GRANDI CLASSICI DELL'ESTATE



Alto Adige Gewürztraminer Kastelaz 2022

100% Gewürztraminer. Solo acciaio sur lie per 9 mesi. Giallo paglia verdolino intenso. Aromatico, varietale e nitido, con evidenti note di rosa, litchi e zenzero, poi accenni di frutta esotica. Sapore teso, caldo, salino, scattante, molto tipico, con finale lievemente ammandorlato.
€ 38
Elena Walch
www.elenawalch.com



Alto Adige Valle Isarco Gewürztraminer Aristos 2022

100% Gewürztraminer. Affinato in acciaio per 7 mesi. Giallo paglia brillante. Fruttato e leggermente aromatico, con note floreali molto nitide, poi litchi e accenni agrumati. Sapore agile, teso, fresco per una componente di acidità evidente che ne facilita la bevibilità.
€ 22
Cantina Valle Isarco
www.cantinavalleisarco.it



Maremma Toscana Vermentino Prelius 2023

Da uve Vermentino in purezza. Solo acciaio sulle fecce sottili per 6 mesi. Giallo paglia verdolino brillante. Nitido, fragrante, con note di frutta esotica ed erbe aromatiche molto evidenti. Teso e salino sul palato, con una componente di acidità rinfrescante che ne rende piacevolissima la bevibilità.
€ 14
Castello di Volpaia
www.volpaia.com



Vermentino di Sardegna Camminera 2022

Solo Vermentino. Affinato in acciaio e cemento per 6 mesi. Giallo verdolino. Molto varietale, con note di fiori bianchi, erbe aromatiche mediterranee e agrumi gialli. Sapore fresco e teso, composto, di buon corpo, con un finale di sorprendente persistenza.
€ 20
Audarya
www.audarya.it



Lacrima di Morro d'Alba Superiore Querciantica 2022

Da uve Lacrima al 100%. Solo acciaio per 6 mesi. Rubino violaceo molto intenso. Profumi inconfondibili, aromatici, con note di rosa canina, chiodo di garofano e viola. Sapore sapido e caldo, composto, con tannini appena accennati e finale piacevolmente ammandorlato.
€ 14
Velenosi
www.velenosivini.com

erba medica, ha sapori composti, morbidi, mediterranei, capaci di accarezzare un cibo delicato senza sopravanzarlo. Certo, si potrebbe scegliere anche un Sauvignon, magari del Collio Goriziano, ma solo se si hanno crostacei crudi o appena bolliti, con un carattere gustativo e anche olfattivo molto deciso, esattamente come quello del vino.

E per una spaghettata pomodoro e basilico, un po' piccantina, con origano e maggiorana? In questo caso servite un rosso leggero e profumato come una Lacrima. Si produce con un vitigno particolarissimo e solo nella zona di Morro d'Alba, che non è in Piemonte, ma nelle Marche. È un vino profumatissimo e delizioso che sa di cassis e di viola e non troppo tannico, tanto che si può bere freddo a 12°.

Chiudiamo con un fresco dessert di frutta. Questo è il momento nel quale il Moscato d'Asti pétillant e profumatissimo perché pieno di terpeni, fa il suo ingresso in campo. È dolce, ma non stucchevole, persistente sul palato e accompagna dolcezze ad acidità dei dolci alla frutta fino in fondo. Inoltre ha solo cinque gradi di alcol e non rappresenta un problema alla fine di un pranzo quando, magari, qualche altro bicchiere di vino si è bevuto.



In foto, calici di Ichendorf e Zafferano. Indirizzi a pagina 114



Marche Rosso Costa Lisiano 2023

100% Lacrima. Vasche di acciaio per 6 mesi. Rubino acceso e luminoso. Fruttato e aromatico al naso con leggere note di menta, agrumi rossi, petali di rose, fragoline di bosco e ribes. Composto e salino al palato, caldo, fine, estremamente piacevole e di deliziosa bevibilità.
€ 15
Podere Vito Cardinali
www.vitocardinali.com



Moscato d'Asti La Galeisa 2023

100% Moscato bianco di Canelli. Filtrato dolce. Giallo chiaro. Fragrante, aromatico, varietale, con classiche note di salvia, cedro candito, lieve pietra focaia. Sapore dolce, leggero e teso, delicatamente percorso da un velo di anidride carbonica che lo rende di deliziosa bevibilità, sottile e fine.
€ 12
Caudrina
www.caudrina.it



Piemonte Moscato Saracco 2023

100% Moscato bianco. Filtrato dolce. Giallo paglia vivo. Molto varietale e tipico, aromatico, con note di salvia, accenni di frutta esotica e di fiori d'arancio. Sapore dolce, ma perfettamente equilibrato dalla freschezza acida e da un velo di anidride carbonica che lo rende di irresistibile bevibilità.
€ 16
Paolo Saracco
www.paolosaracco.it

la Marca Maceratese

ITINERARIO LENTO A SUD DEL CAPOLUOGO MARCHIGIANO, ASSAGGIANDO PASTE FRESCHE, SUGHI CORPOSI, SALUMI STAGIONATI ALL'ARIA DEI SIBILLINI E ALTRI PRODOTTI PER CUI IN TANTI SCELGONO DI RESTARE O DI TORNARE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi, foto di Felice Scoccimarro.
Si ringrazia Agra Mater per le ricette e la realizzazione dei piatti

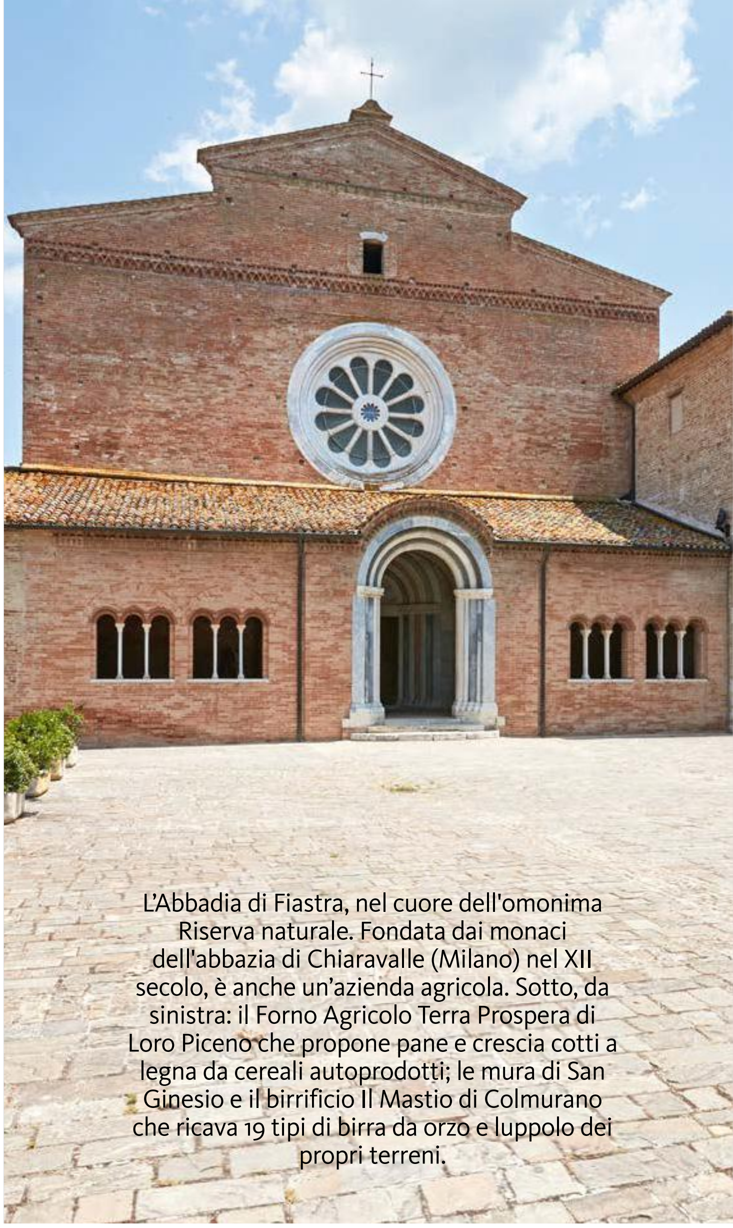


Una veduta delle campagne di Colmurano, piccolo comune a 20 km da Macerata in direzione sudovest. Il territorio della Marca Maceratese è caratterizzato da un susseguirsi di colline morbide o scoscese, alternate a rupi calcaree.



PINCIARELLE CON RAGÙ DI PAPERA

pag.64

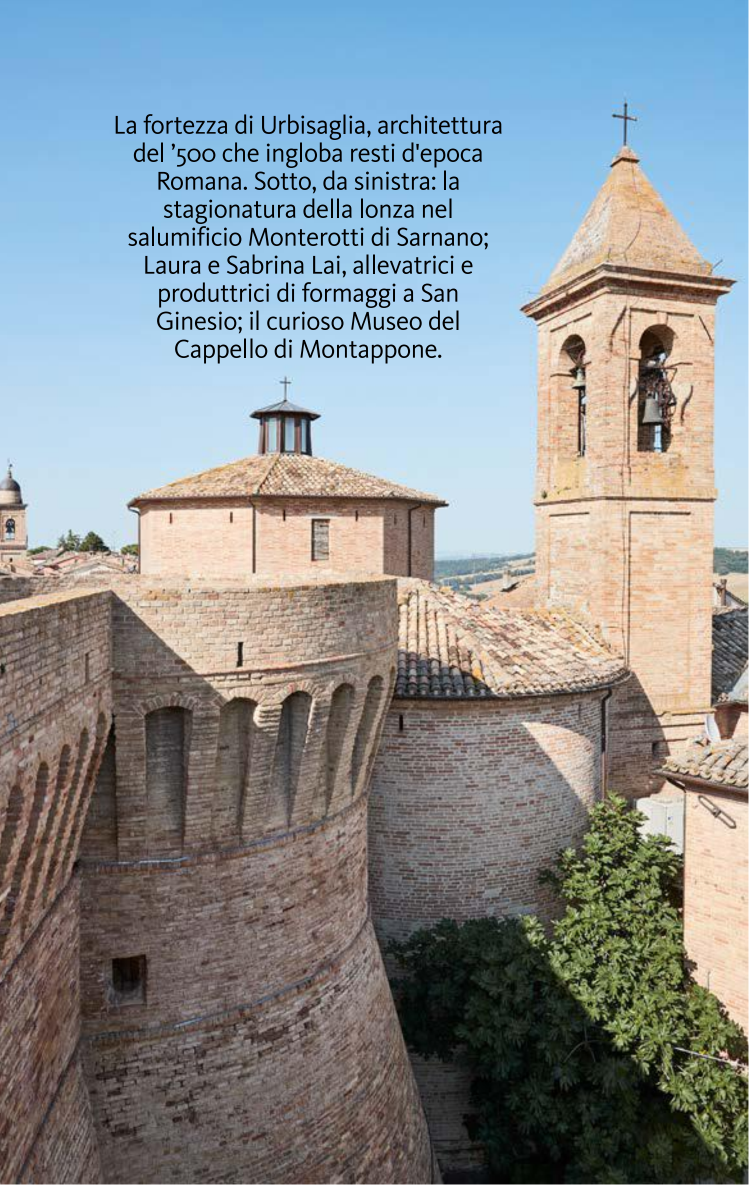


L'Abbadia di Fiastra, nel cuore dell'omonima Riserva naturale. Fondata dai monaci dell'abbazia di Chiaravalle (Milano) nel XII secolo, è anche un'azienda agricola. Sotto, da sinistra: il Forno Agricolo Terra Prospera di Loro Piceno che propone pane e crescia cotti a legna da cereali autoprodotti; le mura di San Ginesio e il birrificio Il Mastio di Colmurano che ricava 19 tipi di birra da orzo e luppolo dei propri terreni.









La fortezza di Urbisaglia, architettura del '500 che ingloba resti d'epoca Romana. Sotto, da sinistra: la stagionatura della lonza nel salumificio Monterotti di Sarnano; Laura e Sabrina Lai, allevatrici e produttrici di formaggi a San Ginesio; il curioso Museo del Cappello di Montappone.



AGNELLO
IN POTACCHIO
pag.64







Colline, colline a non finire e per tutti i gusti. Morbide e sinuose verso Tolentino, pronte a vestirsi del giallo del grano e dei girasoli con l'arrivo dell'estate. Alte e punteggiate del verde degli oliveti attorno a Mogliano, da cui nelle giornate serene si scorge anche il Conero. Scoscese e alternate a rupi calcaree tra Colmurano e San Ginesio. Con versanti più ripidi, aperti su colli ampi e boscosi, punteggiati di querce secolari verso Sarnano e Gualdo, affacciato sugli aspri e severi 2476 metri del Monte Vettore. Terre misteriose su cui aleggia da secoli la presenza della Sibilla che ha acceso l'immaginazione di tanti narratori medievali. Il fascino della profetessa esiliata tra questi Appennini resiste immutato nel parco nazionale dedicato ai suoi monti, i Sibillini appunto, lungo i sentieri che si inoltrano tra boschi di querce, lecci e castagni fino ad arrampicarsi sulle creste, svelando luoghi magici come il lago di Pilato e la gola dell'Infernaccio.

È un viaggio nella bellezza quello si dispiega nella Marca Maceratese tra l'entroterra della costa adriatica e i Monti Azzurri di leopardiana memoria. Percorrerlo a fondovalle, dal capoluogo a Sarnano, richiede meno di un'ora d'auto. Ma il nostro invito è a godersi lentamente il piacere di queste colline senza uguali in Italia, costellate di piccoli gioielli che vengono custoditi con rispetto, mai ostentati né mercificati dal turismo di massa. Vi si incontrano borghi di mattoni arroccati sui crinali e cinti di possenti mura incredibilmente intatte (come Sarnano), con palazzi rinascimentali, teatrini ottocenteschi (come quello di Penna San Giovanni) e belvedere alti sulle campagne che ospitano ombrosi e invitanti giardini. Non mancano siti archeologici (come la suggestiva area di Urbs Salvia), fortezze dalla perfetta geometria (come quella di Urbisaglia), edifici enigmatici, come l'austera chiesa di San Claudio al Chienti, ritenuta il luogo di sepoltura di Carlo Magno. E ancora la potente Abbadia di Fiastra, cuore di una riserva naturale dov'è piacevole godersi il fresco della selva. Fedele agli insegnamenti cistercensi, l'Abbadia è anche un'azienda agricola che coniuga le attività produttive con la conservazione dell'ambiente, così come fanno molti in questa zona.

Contadini, allevatori e artigiani infatti scelgono sempre più spesso di tornare alle tecniche tradizionali per rispettare e rigenerare la terra in nome della sostenibilità e della biodiversità. C'è chi ha riscoperto cereali antichi, chi ha reintrodotto le mele rosa dei Sibillini (presidio Slow Food) e chi porta avanti la tradizione della pasta fatta a mano. In questa terra di norcini, inoltre, si continuano a far maturare i salumi all'aria dei Sibillini e a condurre le greggi di pecore in transumanza. Dal loro latte si produrranno ottimi formaggi. Ci vogliono tanta tenacia e tanto amore per decidere di restare (o di trasferirsi qui), ma la fatica è spesso premiante.

Anche la cucina tra le colline è concreta, rustica, gustosa e generosa. Si comincia con pappardelle fatte in casa, condite con sughi di cinghiale, papera o lepre e con i classici vincisgrassi, autentico patrimonio gastronomico delle Marche dalle tante declinazioni locali. Le carni degli animali da cortile, ma anche di ovini e conigli, dominano tra i secondi, spesso accompagnate con erbe ripassate in padella. Tra i salumi svetta il ciauscolo, un salame morbido, mentre il vino è il Ribona ottenuto dal vitigno bianco autoctono Maceratino. A chiudere il pasto, dolcetti secchi profumati di anice o finocchietto e le paccucce di Colmurano, le mele rosa dei Sibillini che vengono disidratate e affogate nel vino cotto.

Proprio al vino cotto, considerato una delizia già ai tempi dei Romani, Loro Piceno ha dedicato un piccolo museo che ripercorre la laboriosa preparazione e il lungo invecchiamento (almeno cinque anni) di questo nettare giallo ambrato in equilibrio fra acidità e dolcezza. La sua produzione è una tradizione di famiglia che continua ancora oggi. Tra i vicoli erti del piccolo borgo si nascondono infatti numerose cantine, risalenti anche al '600, ancora dotate delle "callare" di rame in cui avviene la cottura lenta e delicata del mosto. Vengono aperte in agosto, nei giorni della festa del vino cotto durante la quale fare degustazioni e acquisti direttamente dai produttori. E magari scoprire anche la sapa, uno sciroppo d'antan che si ottiene dalla lunga cottura (almeno 20 ore) del mosto d'uva: si abbina a formaggi, frutta, gelati e dolci da credenza.

Una veduta di Sarnano, ai piedi dei Monti Sibillini. Il paese, che fa parte dell'elenco dei Borghi più belli d'Italia, ha un centro storico intatto e rivela la struttura dell'antico "castrum" sviluppandosi in centri concentrici dalla piazza Alta alla base del colle.







PINCIARELLE CON RAGÙ DI PAPERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
820 CAL/PERSONA

per le pinciarelle 400 g di farina tipo 0 – 10 g di lievito di birra - sale
per il ragù mezza anatra – 200 g di carne macinata (maiale e manzo) – 1 carota – 1 cipolla – 1/2 costa di sedano – 1 scalogno – 1 kg di pomodori – timo – 1 dl di vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate le pinciarelle. Sbriciolate il lievito in 250 ml d'acqua. Impastate la farina versando lentamente l'acqua. A metà lavorazione, unite 5 g di sale, mettete l'impasto in una ciotola, coprite con la pellicola e fate lievitare per un'ora.
2 Dividete l'anatra a tocchetti. Mondate e tritate la carota, la cipolla, il sedano e lo scalogno; fateli soffriggere con qualche cucchiaio d'olio, poi unite l'anatra e la carne, sale, pepe e timo.
3 Rosolate, sfumate con il vino, unite i pomodori spellati e tagliati a pezzi, un bicchier d'acqua e continuate a cuocere per almeno 2 ore. Nel frattempo dividete a pezzi l'impasto lievitato e stendetelo allo spessore di 4 mm. Tagliatelo a strisce di 4 mm e lavoratele allungandole appena per ottenere degli spaghettoni. Infarinate e coprite con un panno. Quando il ragù è pronto, lessate le pinciarelle in acqua bollente salata e conditele.

AGNELLO IN POTACCHIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
470 CAL/PERSONA

1 kg di agnello a tocchetti – 2 cipolle – 1 spicchio d'aglio – 1 carota – 1 mazzetto di erbe (rosmarino, finocchietto, salvia, alloro, timo) – 2 dl di vino bianco secco – 200 g di olive ascolane – olio extravergine d'oliva – peperoncino fresco – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle e affettatele, raschiate la carota e riducetela a pezzi, schiacciate l'aglio. Fateli soffriggere con qualche cucchiaio d'olio e due fettine di peperoncino.
2 Aggiungete l'agnello, salate, pepate e fate arrostire la carne su tutti i lati. Sfumate con il vino. Versate mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere per almeno 2 ore. Poco prima di spegnere unite il mazzetto aromatico e le olive.

CRESCIA SFOGLIATA CON FRICANDÒ DI VERDURE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
620 CAL/PERSONA

per la crescia 260 g di farina tipo 1 – un uovo grande – 50 g di strutto – sale
per il fricandò 1 cipolla rossa – 1 peperone giallo – 1 peperone rosso – 1 melanzana – 1 patata grande – 2 zucchine – 2 pomodori rossi maturi spellati e senza semi – olio extravergine d'oliva – basilico – sale
per farcire 100 g di pecorino fresco

1 In una ciotola riunite la farina, l'uovo, metà dello strutto e un pizzico di sale. Versate 100 ml d'acqua e lavorate fino a ottenere un impasto liscio. Formate una palla, copritela con la pellicola e mettetela in frigo per 30 minuti.
2 Suddividete l'impasto in 4 palline da 70 g, copritele con la pellicola e rimettete in frigo per altri 10-15 minuti. Poi stendetele con un mattarello ottenendo quattro piadine molto sottili e stendetevi lo strutto rimasto. Arrotolate le piadine a mo' di sigaro e poi arrotolate ogni sigaro a spirale. Copritele con la pellicola e lasciatele raffreddare nuovamente in frigo per 30 minuti.
3 Mondate le verdure del fricandò e tagliatele a tocchetti non troppo piccoli. In una casseruola soffriggete la cipolla con qualche cucchiaio d'olio. Unite la patata, il peperone e un po' d'acqua. Dopo 10 minuti unite la melanzana e i pomodori. Dopo 5 le zucchine e le foglie di basilico; salate. Lasciate sul fuoco per altri 20-25 minuti.
4 Nel frattempo stendete le spirali di impasto e ottenete 4 cresce sfogliate; cuocetele in una padella antiaderente 1 minuto e mezzo per lato. Farcite ogni crescia con il fricandò e il pecorino a fettine. Per renderla più croccante passatela in forno a 200° per 5 minuti.

TACCUINO DI VIAGGIO

AGRA MATER
CONTRADA MONTI, COLMURANO
WWW.AGRAMATER.COM
LARA E MATTEO, CUOCHI E AGRICOLTORI, COLTIVANO CON TECNICHE SOSTENIBILI I PRODOTTI CHE USANO IN CUCINA. LE TRE RICETTE DI QUESTO SERVIZIO SONO LORO.

LOCANDA LE LOGGE
CORSO GIANNELLI 34, URBISAGLIA
WWW.LOCANDALELOGGE.IT
RISTORANTE CON CAMERE NELLO STORICO PALAZZO BRUNELLI. IN CUCINA ANDREA TOMBOLINI INTERPRETA LA TRADIZIONE CON UN PIZZICO DI CREATIVITÀ. LEZIONI DI CUCINA SU PRENOTAZIONE.

AZIENDA AGRICOLA LORESE
VIA VARCO 41, LORO PICENO
PRODUCE VINO COTTO, "VINO" DI VISCIOLE, SAPA E OLIO EXTRAVERGINE DI PIANTONE DI MOGLIANO, UNA CULTIVAR LOCALE.

AZIENDA AGRICOLA SI.GI.
VIA ACQUEVIVE 25, MACERATA
SILVANO BUCCOLINI COLTIVA FRUTTI ANTICHI CON CUI LA MOGLIE GIULIANA PREPARA CONFETTURE. DA PROVARE QUELLE DI GELSI NERI, GIUGGIOLE E FICHI BIANCHI.

BIRRIFICIO IL MASTIO
CONTRADA FIASTRA 74, COLMURANO
SEBASTIANO E LORENZO NABISSI LAVORANO ORZO E LUPPOLO PROVENIENTI DAI LORO TERRENI OTTENENDONE 19 TIPI DI BIRRE. DA PROVARE LE IGA CON MOSTO D'UVA FATTE MATURARE IN BARRIQUE.

FORNO AGRICOLO TERRA PROSPERA
PIAZZA BRUNFORTE 18, LORO PICENO
ILARIA SANTANDREA E RAFFAELE POZZI COLTIVANO CON TECNICHE AGRICOLE RIGENERATIVE GRANO E FARRO E LI USANO PER PANE E CRESCIA COTTI A LEGNA NEL LORO FORNO DI COMUNITÀ, APERTO A TUTTI.

PANIFICIO LE FORNARETTE
PIAZZALE LA MARMORA 120, SARNANO
PANE, FOCACCE, PIZZE E DOLCI COME LA CROSTATA AL TORRONE, COTTA IN UN FORNO A LEGNA.

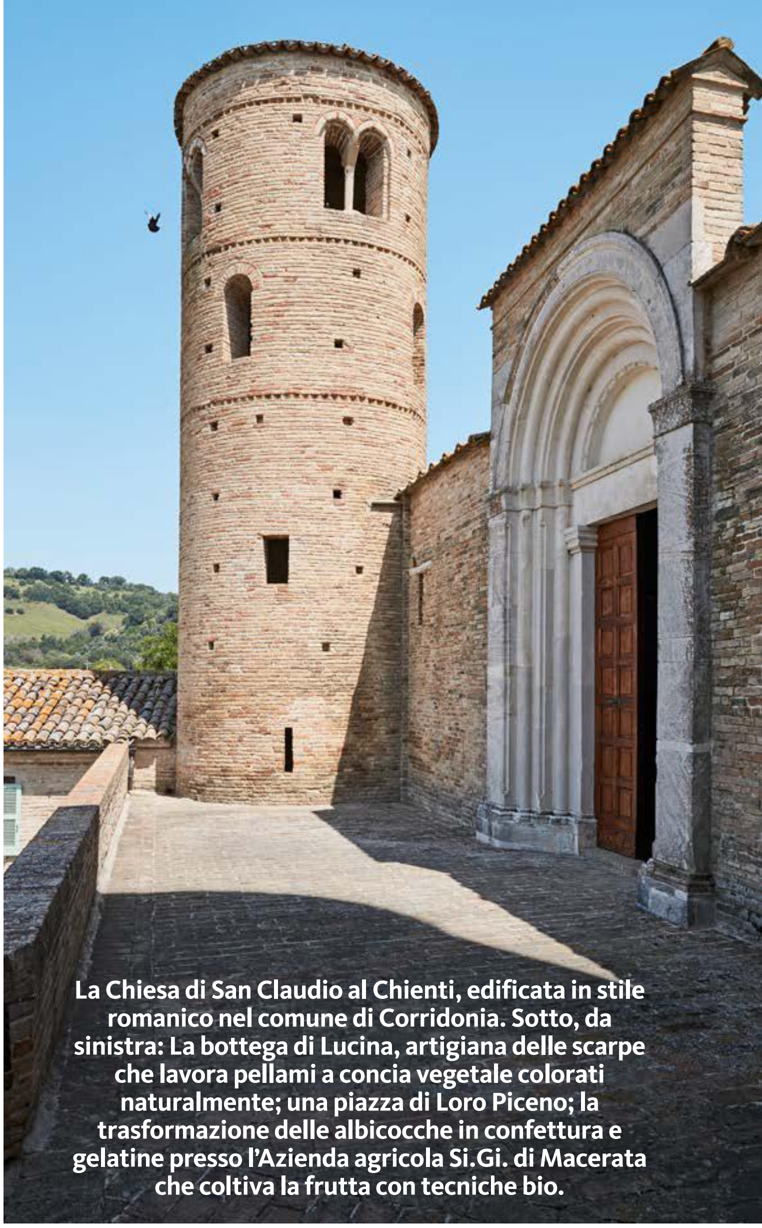
RE NORCINO
C.DA GUALDUCCIO 13, SAN GINESIO
FA INCETTA DI PREMI IL CIAUSCOLO IGP DELLA FAMIGLIA VITALI, CHE NE SEGUE L'INTERA FILIERA. TOP SONO TUTTI I SALUMI DI MAIALE NERO.

SALUMI MONTEROTTI
BORGO GARIBALDI, SARNANO
I SUOI PROSCIUTTI GENUINI E LA SUA PORCHETTA SONO IMPERDIBILI.

SOCIETÀ AGRICOLA LAI
C.DA PASSO SAN GINESIO, SAN GINESIO
LAURA, SABRINA E DIEGO LAI ALLEVANO OVINI E BOVINI. NE OTTENGONO CARNI E FORMAGGI DA LATTE CRUDO, LAVORATO ENTRO DUE ORE DALLA MUNGITURA.



CRESCIA SFOGLIATA
CON FRICANDÒ
DI VERDURE



La Chiesa di San Claudio al Chienti, edificata in stile romanico nel comune di Corridonia. Sotto, da sinistra: La bottega di Lucina, artigiana delle scarpe che lavora pellami a concia vegetale colorati naturalmente; una piazza di Loro Piceno; la trasformazione delle albicocche in confettura e gelatine presso l'Azienda agricola Si.Gi. di Macerata che coltiva la frutta con tecniche bio.







Caffè e cioc





colato da brivido

TORTE VOLUTTUOSE, BARRETTE, SORBETTI, SPUME.
DAL FREEZER O DAL FRIGO ESCONO SCENOGRAFICHE PRELIBATEZZE
ANTI CALDO CON GLI INGREDIENTI PIÙ AMATI DI SEMPRE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli



BARRETTE RICOPERTE AL CIOCCOLATO

pag.75



Ciotolina smaltata azzurra Francesca Reitano Ceramica, tessuto in lino tinto a mano Hue table Stories. Nella pagina accanto, piatti L'Arte nel Pozzo, bricchetto Francesca Reitano Ceramica, paletta Pintinox. Indirizzi a pagina 114

ESPRESSO CHEESECAKE
pag.75



Piatto quadrato
e ciotolina Francesca
Reitano Ceramica,
cucchiaio Pintinox.
Indirizzi a pagina 114


1


2


3


4


5


6

TARTE CIOCCO-CAFFÈ

ELABORATA
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 1ORA E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

per la base di frolla 200 g di farina + quella per il piano – 120 g di burro freddo + quello per stampo – 1 uovo piccolo – 80 g di zucchero a velo – 3 cucchiaini di caffè solubile – 1 cucchiaio di cacao – sale
per la ganache 300 ml di panna fresca – 200 g di cioccolato fondente – 100 g di cioccolato gianduja – 50 g di chicchi di caffè
per la chantilly e per decorare 250 ml di panna – 70 g di mascarpone – 25 g di zucchero – 4 cucchiaini di caffè solubile – 2 cucchiai di granella di zucchero – 1/2 foglio di gelatina

1 Preparate la base. Mescolate farina, zucchero a velo, caffè, cacao e un pizzico di sale, disponete la miscela a fontana e lavoratela prima con il burro a tocchetti e poi con l'uovo leggermente sbattuto: impastate brevemente e formate una palla. Avvolgetela con pellicola, schiacciatela un po' e fatela riposare in frigo per 4 ore. Preparate la chantilly. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Scaldate la panna con zucchero e caffè. Spegnete il fuoco unite la gelatina strizzata e fatela sciogliere mescolando. Aggiungete il mascarpone e frullate il composto con un frullatore a immersione. Mettete in frigo per 3-4 ore. Imburrate uno stampo rotondo (meglio se microforato) di 23 cm di diametro. Stendete la frolla a uno spessore di 3 mm sul piano leggermente infarinato e disponetela nello stampo. Rifilate le eccedenze di pasta e mettete in freezer per mezz'ora. Poi coprite la pasta con carta da forno, riempite con legumi secchi e infornate a 170° per 10-12 minuti. Eliminate legumi e carta e proseguite la cottura per 10 minuti.
2 Preparate la ganache. Scaldate la panna con i chicchi di caffè e poi lasciate in infusione per circa 1 ora.
3 Tritate finemente i cioccolati e radunateli in una ciotola. Scaldate nuovamente la panna e versatela sui cioccolati filtrandola con un colino: lasciate riposare 2 minuti e quindi mescolate delicatamente.
4 Versate la ganache nella base di frolla, livellatela con il dorso di un cucchiaio e mettete in frigo a rassodare per qualche ora.
5 Al momento di servire, togliete la chantilly dal frigo e montatela con le fruste elettriche finché risulterà soffice e soda.
6 Trasferitela immediatamente sulla torta spatolandola morbidamente e decorate con la granella di zucchero.


TORTA MOUSSE
pag.75



Piattino rettangolare Francesca Reitano Ceramica. Nella pagina accanto, piatto e ciotolina con spennellate azzurre Francesca Reitano Ceramica, tessuto in lino tino a mano Hue table Stories. Indirizzi a pagina 114

CONI ALLA SPUMA
pag.75

Piatto e ciotoline Francesca Reitano Ceramica, tessuto in lino mélange C&C Milano. Indirizzi a pagina 114



SORBETTO CREMOSO

SORBETTO CREMOSO

MEDIA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

200 g di cioccolato fondente – 175 g di zucchero – 175 ml di caffè espresso – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – granella di fave di cacao o cioccolato fondente grattugiato per guarnire

1 Fate sobbollire il caffè con 500 ml di acqua e lo zucchero per 10 minuti. Versate lo sciroppo sul cioccolato grattugiato e, dopo 1 minuto, mescolate. Trasferite il composto in una teglia e mettete in freezer per 12 ore.
2 Spezzettate il sorbetto e frullatelo. Riversatelo nella teglia e congelatelo per altre 2 ore mescolandolo spesso. Distribuitelo in 8 coppette e guarnite con la granella di fave di cacao o con il cioccolato grattugiato.

BARRETTE RICOPERTE AL CIOCCOLATO

FACILE
PER 25 PEZZI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
80 CAL/PEZZO

250 ml di panna – 200 g di cioccolato fondente – 100 ml di latte condensato freddo – 3 cucchiaini di caffè solubile – granella di nocciole per decorare

1 Sciogliete il caffè in poca panna calda e lasciate raffreddare. Unite la panna rimasta e il latte condensato e montate il tutto con le fruste elettriche. Versatelo in uno stampo di 25x10 cm foderato con carta da forno, livellatelo e mettetelo in freezer per 3 ore. Tagliate il semifreddo in barrette di 2x4 cm e conservatele in freezer.
2 Tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Immergete le barrette, una alla volta, nel cioccolato tiepido e sistematele su una placca foderata con carta da forno. Decorate con la granella di nocciole e conservate in freezer.

ESPRESSO CHEESECAKE

MEDIA
PER 16 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

525 ml di panna fresca – 375 g di formaggio spalmabile – 320 g di biscotti al cioccolato – 300 g di yogurt greco – 300 g di cioccolato bianco – 150 g di cioccolato fondente – 110 g di burro – 100 g di zucchero a velo – 4 cucchiaini di caffè solubile – 3 cucchiai di latte – 7,5 g di gelatina in fogli

1 Fate fondere il burro e impastatelo con i biscotti tritati. Foderate il fondo di uno stampo a cerniera di 28 cm di diametro con carta da forno, disponetevi il composto, compattatelo e conservate in frigo.
2 Tritate il cioccolato bianco e fatelo fondere a bagnomaria. Ammorbidite la gelatina in acqua fresca, strizzatela e scioglietela nel latte scaldato con il caffè. Mescolate il formaggio con lo yogurt e lo zucchero a velo, poi unite il cioccolato bianco, la miscela alla gelatina (fredda) e infine 300 ml di panna montata. Versate il tutto nello stampo e passate in frigo per 4-5 ore.
3 Tritate il cioccolato e scioglietelo nella panna rimasta ben calda: aspettate 2 minuti, prima di mescolare delicatamente. Versate la ganache tiepida sulla cheesecake e mettete in frigo per altre 2 ore.

TORTA MOUSSE

MEDIA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

<u>per la base</u> 135 g di zucchero di canna – 105 g di farina – 60 g di cacao – 125 ml di latte – 1 uovo grande – 20 g di burro – 1/2 cucchiaino di lievito – burro e farina per lo stampo
<u>per la mousse</u> 250 g di cioccolato fondente – 50 g di zucchero – 3 albumi – 10 g di burro – 2 cucchiaini di caffè solubile

1 Preparate la base. Foderate il fondo di uno stampo a cerniera di 26 cm di diametro con carta da forno. Imburrate e infarinate il bordo. Setacciate farina, cacao e lievito e mescolateli con l'uovo sbattuto con il latte e il burro fuso. Versate il tutto nello stampo e infornate a 180° per 20 minuti.
2 Preparate la mousse. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato tritato e il burro. Fate bollire per 2 minuti 120 ml di acqua con lo zucchero e il caffè. Montate gli albumi e, quando saranno spumeggianti, aggiungete a filo lo sciroppo al caffè continuando a montare fino a ottenere una massa lucida. Unite il composto al cioccolato fuso in più riprese.
3 Versate la mousse nello stampo e mettete in frigo per 2-3 ore.

CONI ALLA SPUMA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

<u>per i coni</u> 20 g di burro – 50 g di zucchero – 1/2 uovo – 50 g di farina – 15 g di cacao – burro per la cialdiera – sale
<u>per la spuma</u> 220 ml di panna fresca – 100 g di cioccolato bianco – 10 g di caffè solubile – meringhette per decorare

1 Preparate i coni. Lavorate il burro con lo zucchero e un pizzico di sale, unite l'uovo sbattuto e poi la farina setacciata con il cacao alternandoli a 65 ml di acqua tiepida. Lasciate riposare la pastella per mezz'ora. Versatene un mestolino in una cialdiera (o in una padella di ghisa) calda imburrata e cuocete la cialda 1 minuto scarso per lato: arrotolatela subito intorno a un cono di cartone. Fate altri 5 coni.
2 Preparate la spuma. Portate a bollore 100 ml di panna con il caffè e versatela sul cioccolato tritato: lasciate riposare un minuto prima di mescolare; mettete la ganache in frigo per mezz'ora.
3 Montate la panna rimasta e incorporate la ganache, poca per volta. Distribuite nei coni e decorate con le meringhette.









Le forme del ghiaccio

FONDAMENTALI PER RAFFREDDARE LE BEVANDE, OGGI I CUBETTI SONO A GEOMETRIA VARIABILE GRAZIE A STAMPI NUOVI E ORIGINALI

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue, still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



Rinfrescare le bevande è usanza antica: Egizi, Mesopotamici e poi Ateniesi e Romani usavano mettere nel vino o nell'acqua ghiaccio o neve presi sulle montagne in grossi blocchi e conservati nelle caverne ai piedi delle stesse. Si pensi che all'imperatore romano Nerone, che non amava il vino diluito, il liquido odoroso veniva versato in coppe tenute nel ghiaccio, quasi ad anticipare l'attuale secchiello.

Fino al XIX secolo nei Paesi più caldi il ghiaccio "per bere" rimase un lusso che solo i più ricchi potevano permettersi. Solo negli anni Venti dello scorso secolo, con l'avvento del freezer, le cose mutarono e produrre ghiaccio fu alla portata di tutti.

Negli Stati Uniti, tra l'Ottocento e il Novecento, il ghiaccio diventò una componente fondamentale dei popolarissimi cocktail con i primi distillati "on the rocks" e i drink preparati direttamente nel bicchiere, moda che conquistò anche l'Europa con l'apertura a Londra degli "American bar". Solo nel 1933 arrivò sul mercato il primo vassoio per produrre cubetti di ghiaccio a uso domestico, realizzato in acciaio inossidabile e dotato di una leva per estrarli; fu poi la volta degli stampi in plastica e qualche decennio dopo, con l'avvento del silicone alimentare, seguirono quelli flessibili che permettono di ottenere ghiaccio in cubetti o altre forme e di estrarli con grande facilità.

Il compito del ghiaccio nella bevanda è quello di raffreddarla velocemente, di mantenerla alla giusta temperatura e di conferirle il giusto grado di diluizione: negli ultimi anni si sono studiate nuove forme di ghiaccio che assolvono questi requisiti in modo spiritoso, pratico o con un tocco di design. Oltre ai cubetti di ghiaccio standard di 3x3 cm, oggi si trovano cubi in formato XL di 5x5 cm: raffreddano velocemente e si sciolgono lentamente.

segue >

Giocare con cubetti, sfere e forme diverse – ce ne sono per tutti i gusti – è divertente ed elegante. E se volete raggiungere le vette dei bartender più famosi, date speciali sfaccettature a grandi cubi di ghiaccio: è molto semplice, basta dotarsi degli apposti stampi

1
La coppia di sfere è perfetta per un tête-à-tête; per crearle serve lo stampo in silicone Bpa Free della linea Mixage con base solida e ben bilanciata per evitare la fuoriuscita di acqua nel freezer (€ 11,90). **Ilsa**

2
La vaschetta formaghiaccio "Delfini" è disponibile anche con forme a cuori, stelle, pinguini e conchiglie; realizzata in gomma flessibile, ha coperchio in polipropilene che mantiene inodore il ghiaccio nel freezer ed è lavabile in lavastoviglie (cm 23x11,8x3,2h; da € 8). **Lèkuè**

3
Per chi ha uno spirito dark niente è meglio dello stampo in silicone teschi, proposto anche a forma di diamante e a sfera; perfetto per raffreddare 4 tumbler con whisky (cm 11x8; € 7,13). **Paderno**

4
I tumbler fanno parte della collezione Chiaro di Luna, sono in vetro sonoro superiore senza piombo e contengono 37 cl (set 12 pezzi; € 68,80). **Zafferano**

5
Con questo stampo in silicone Bpa Free si possono creare 4 bicchierini di ghiaccio nei quali versare i drink; i più golosi possono usarlo anche per creare sfiziosi dessert con bicchierini di cioccolato da riempire con creme al cucchiaio e fruttini (€ 12,80). **Ilsa**

6
Diamanti ghiacciati tintinnano nel bicchiere! Lo stampo per 4 ghiacci "preziosi" è completo di coperchio e mini imbuto con il quale versare la giusta quantità d'acqua negli appositi incavi; anche questo è in silicone Bpa Free e, come gli altri, va in lavastoviglie per una pulizia profonda (€ 10,30). **Ilsa**

7
In collezione ci sono stampi adatti a formare fettine d'arancia e di banana, chicchi d'uva e stelline; gli stampi sono in polipropilene con base in morbido silicone colorato così da estrarli più facilmente (cm 21,6x11,1x2, € 1,90). **Kasanova**

8
La peculiarità dello stampo 100% Chef è che consente di creare cubi di ghiaccio trasparenti, senza impurità, grazie al fondo che resta a distanza dalla fonte di raffreddamento, cosicché l'acqua si ghiacci partendo dalla superficie, fino a raggiungere strato dopo strato il fondo; è proposto con tre accessori per diverse dimensioni di cubetti: 8 formine di cm 4x4x4; 32 formine di cm 2x2x6 e 2 formine di cm 9x9x9 (cm 22,5x12x11h; € 16,27). **RG Mania**

9
L'accessorio essenziale in estate per rendere in un attimo fresco un drink servito in un highball, bicchiere alto e stretto, è questo formaghiaccio in silicone flessibile a forma di bastoncini; è completo di coperchio così da poterlo riporre in freezer in qualsiasi posizione perché non perde acqua (cm 25x12,70x2,3h; € 15,90). **Tescoma**

10
La tavola Ice Mold in ottone ha 4 fantasie e rende il ghiaccio chiaro con le sfaccettature preferite in pochi secondi: basta prendere il cubo ghiacciato di cm 5x5x5 con una pinza, appoggiarlo sulla texture preferita per qualche secondo e il gioco è fatto; nell'elegante scatola in legno, è disponibile in diverse misure con fantasie anche personalizzate (€ 170 circa). **Kidia**

11
La molla per ghiaccio è in acciaio inox finitura Mirrorer, proposta in altri 4 colori e in due misure (da cm 17,5; € 25,50). **Sambonet**

Il ghiaccio trasparente è stato fornito da **Ice Cube**

Indirizzi a pagina 114

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

CAIPIRINHA AI LAMPONI

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA NESSUNA
130 CAL/PORZIONE

300 g di lamponi – 3 limoni non trattati – 4 dl di cachaça – 4 rametti di menta – 40 g di zucchero di canna

1 Sciacquate delicatamente i lamponi e tamponateli con carta assorbente da cucina. Tenetene da parte una decina e trasferite gli altri in uno shaker. Unitevi lo zucchero di canna, le foglie di menta e 2 limoni lavati, asciugati e tagliati a fettine. Premete le fette degli agrumi e i lamponi con un pestello da cocktail per estrarne tutto il succo.
2 Unite una manciata di ghiaccio e la cachaça. Mixate bene e filtrate, versando il cocktail direttamente in un vaso di cristallo. Unite il limone rimasto tagliato a fettine sottili, i lamponi tenuti da parte, abbondante ghiaccio e servite.

Perfetti per whisky e cocktail come l'Old Fashioned, serviti in tumbler o lowball, oggi questi cubi possono essere decorati con stampi appositi in modo molto semplice: basta appoggiarvi il ghiaccio lato dopo lato, usando le pinze, per creare un disegno sfaccettato sulle superfici. In versione sfera si chiamano ice ball e il diametro è solitamente di 4,5 cm: come i cubi XL mantengono la bevanda fresca e si sciolgono lentamente; le ice ball sono molto scenografiche a vedersi, specie in un bicchiere da Martini. Mentre il ghiaccio a forma di cilindro, di 7x3 cm circa, è adatto a bevande servite negli highball, i bicchieri alti e stretti.

I più raffinati possono inserire nell'acqua versata nello stampo fiori eduli, frutti di bosco, foglioline di menta: una volta congelati, si vedranno in trasparenza e faranno un figurone nei bicchieri! Va infine ricordato che il ghiaccio non è tutto uguale: per i drink bisogna usare sempre ghiaccio alimentare e possibilmente da acqua con un basso contenuto di minerali perché resti trasparente.



INTERVISTA



La star del ghiaccio

GIUSEPPE MANCINI DETTO BEPPE, CLASSE 1980, È UNA DELLE GRANDI FIRME DEL BARTENDING INTERNAZIONALE, BRAND AMBASSADOR DI VARIE MULTINAZIONALI DAL 2010 A OGGI; INOLTRE FA PARTE DELLA START UP VETZ APERITIVO SUPERIORE.

COME AVERE GHIACCIO PERFETTAMENTE TRASPARENTE? IL GHIACCIO DOMESTICO RISULTA TORBIDO A CAUSA DI GAS, SALI MINERALI E ALTRE IMPURITÀ PRESENTI NELL'ACQUA. PER AVERE LA MASSIMA TRASPARENZA VA USATA ACQUA CON UN RESIDUO MOLTO BASSO, ANCHE DISTILLATA. INOLTRE IL TEMPO DI CONGELAMENTO DEV'ESSERE MOLTO, MOLTO LENTO. PRENDETE UNA CLASSICA SCATOLA IN POLISTIROLO CON COPERCHIO CHE ENTRI NEL FREEZER, SISTEMATE SUL FONDO LO STAMPO SCELTO E RIEMPITELO D'ACQUA. CHIUDETE E LASCIATE CONGELARE PER 24-48 ORE.

C'È UNA CORRISPONDENZA TRA LA FORMA DEL GHIACCIO E IL BICCHIERE? INDIRETTA, SECONDO LE DIMENSIONI DI ENTRAMBI: MENTRE UNA SFERA POTRÀ ENTRARE IN UN BICCHIERE SQUADRATO, UN CUBO NON FUNZIONERÀ CON UN BICCHIERE A SEZIONE ROTONDA. POI VA A PIACERE, RICORDANDO CHE IL GHIACCIO RAFFREDDA SOLO SE IMMERSO NEL DRINK CHE DEVE COPRIRLO.

PER NON DILUIRE TROPPO LA BEVANDA? SI CONSIDERA LA TEMPERATURA AMBIENTE; C'È CHI CONSERVA IN FREEZER IL GHIACCIO NEI BICCHIERI (TECNICA DOUBLE FROZEN) E LI TIRA FUORI SOLO AL MOMENTO DI VERSARE IL DRINK.



DISPENSA AMICA

A cura del dottore, nutrizionista e presidente AINC
Domenicantonio Galatà



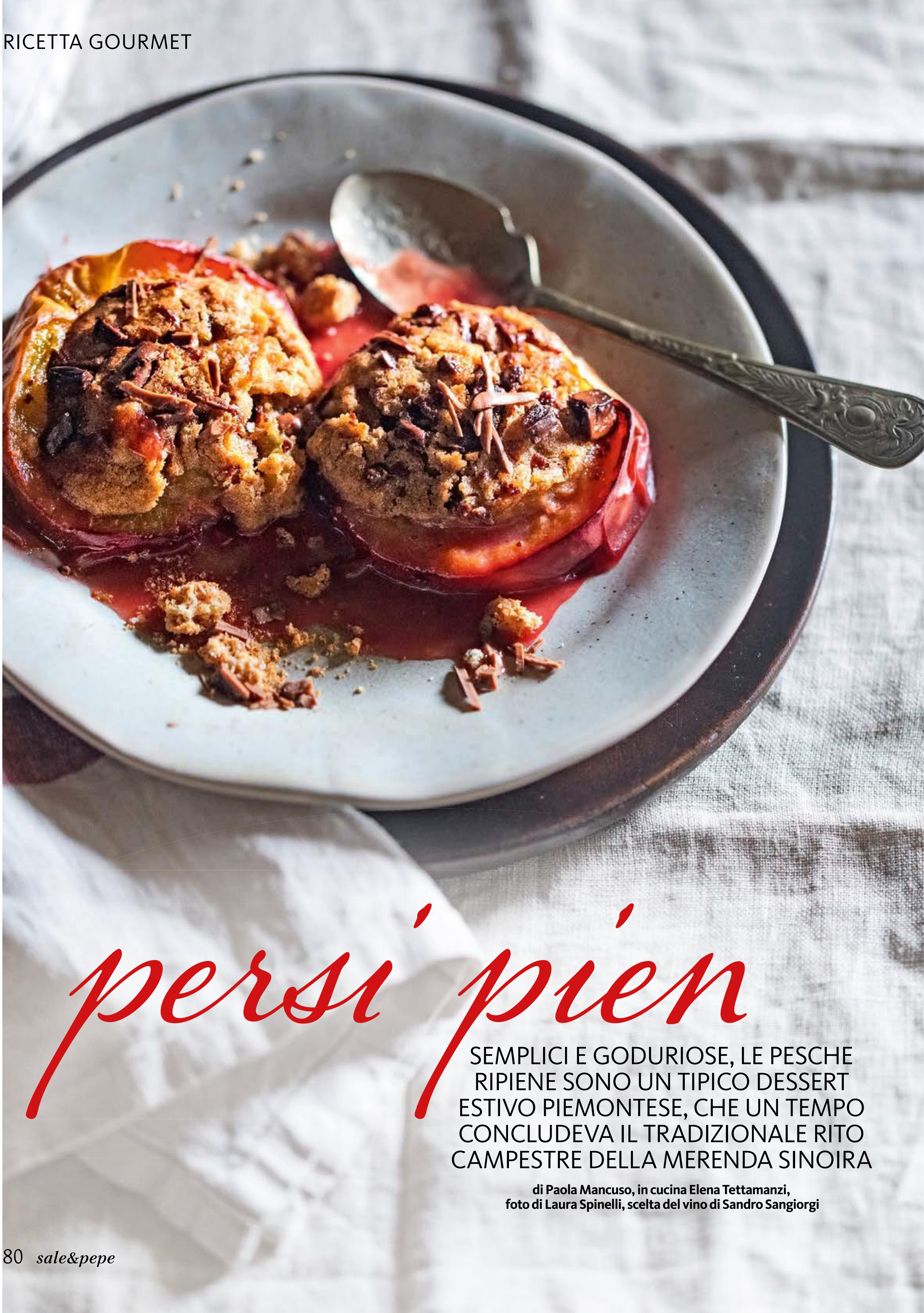
Prosegue con grande successo Dispensa Amica, il progetto D'amico in collaborazione con il dottor Domenicantonio Galatà, nutrizionista esperto e presidente dell'Associazione Italiana di Nutrizione e Cucina – AINC

Per conciliare ritmi frenetici con uno stile di vita salutare, avere prodotti pronti può favorire l'aderenza a un piano alimentare organizzato e bilanciato. Infatti, le ricette preparate con i prodotti D'Amico come sottoli, pesti, salse già condite e legumi... sono in perfetto equilibrio tra gusto, sazietà, corretta distribuzione dei macronutrienti nel piatto e soddisfazione a tavola. Preservare la preparazione delle conserve, patrimonio culinario della tradizione regionale italiana, è l'obiettivo principale dell'azienda, che da tre generazioni lavora per "conservare" la dispensa e le tradizioni, mantenendo vive le ricette delle nostre nonne e delle nostre mamme.

Seguici e non perdere i preziosi suggerimenti per restare in forma!

shop online **damico.it**

AINC APPROVATO



persi pien

SEMPLICI E GODURIOSE, LE PESCHE RIPIENE SONO UN TIPICO DESSERT ESTIVO PIEMONTESE, CHE UN TEMPO CONCLUDEVA IL TRADIZIONALE RITO CAMPESTRE DELLA MERENDA SINOIRA

di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Per la loro evidente stagionalità, le *persi pien*, in dialetto pesche ripiene, sono il dessert estivo piemontese per eccellenza. Un dolce al forno libidinoso, poco comune al di fuori del territorio, dove il frutto (di solito a polpa gialla, ma anche bianca, e la diatriba è annosa), giunto a perfetta maturazione e morbido, fa da "cestino" a un mix di specialità locali: gli amaretti, che nel Basso Piemonte sono di casa da secoli, e il cacao. Gli stessi ingredienti che insieme sono la base di un altro dolce tipico della regione, il bonet.

La semplicità della preparazione è la cartina di tornasole che rivela la sua origine contadina, tradizionalmente legata al giorno di Ferragosto e soprattutto alla merenda sinoira. Ovvero, il rituale pasto del tardo pomeriggio che i contadini piemontesi, in estate, consumavano prima di riprendere il lavoro in vigna o nei campi fino al calar del sole. Una sorta di apericena ante litteram, rustica e corroborante, composta da diverse portate: non mancavano verdure ripiene, frittate, salumi, formaggi e anche un piccolo dolce, come appunto le *persi pien*.

Difficile stabilirne l'esatta epoca d'origine. C'è chi sostiene che sia una preparazione molto remota, ancora prima dell'arrivo del cacao dalle Americhe, e quindi era in versione "bianca", proprio come l'antenato del bonet monferrino. Tra i primi a mettere nero su bianco una versione della ricetta fu Pellegrino Artusi, che nel suo celebre trattato di fine Ottocento consigliava di utilizzare per il ripieno savoiardi (altro biscotto tipico piemontese), zucchero, mandorle e cedro candito. Le pesche venivano poi spruzzate di vino bianco e cotte nel forno. "Se vengono bene devono far bella mostra di sé sul vassoio e per una crosticina screpolata formatasi alla superficie del ripieno prenderanno aspetto di pasticcini" raccontava il gastronomo.

Il merito di aver fatto conoscere questa specialità tradizionale va però a una "rivale" dell'Artusi: Ada Boni. Cuoca, giornalista e molto altro, è famosa in quanto autrice del manuale di cucina *Il talismano della felicità*, pubblicato in varie edizioni a partire dal 1925 e riferimento per generazioni di massaie. Nella ricetta di Ada Boni non si utilizzano né cacao, né liquore o vino, mentre il cioccolato fondente, a chi piace, viene grattugiato sulle pesche a fine cottura.

Parecchi anni dopo, nel 1982, veniva pubblicato un altro volume considerato un indispensabile vademecum della cucina piemontese e di Langa: *Nonna Genia*, di Beppe Lodi e Luciano De Giacomi, nipote della signora Eugenia De Marchi, nonna Genia, appunto. La ricetta è quasi identica a quella della Boni, se non per qualche particolare, come quello di mescolare il cacao amaro con gli altri ingredienti della farcitura.



BERE GIUSTO

CHI HA VISSUTO NEL PIEMONTE MERIDIONALE, IN QUEL TERRITORIO CHE COMPRENDE LANGHE, ROERO, MONFERRATO E TORTONESE, CONSIDERA LE PESCHE RIPIENE IL DESSERT PIÙ SEXY DEL MONDO. GIÀ IL FRUTTO POSSIEDE UNA NATURALE SENSUALITÀ, IN PARTICOLARE SE LA POLPA È A PERFETTA MATURAZIONE. POI C'È L'AMARETTO A DETERMINARE L'ORIGINALE COMPLESSITÀ ATTRAVERSO UN GUSTO DEFINITO DAI GOURMET "AMMANDORLATO", TALVOLTA SCRITTO CON UNA SOLA 'M'. È UN'ARMONIA VISSUTA SUL FILO: VI PARTECIPANO LA CARNALE FRAGRANZA DELLA PESCA, LA CREMOSITÀ DELL'UOVO E LA FINEZZA DEL MARSALA. NON SAREBBE, PERÒ, UN DELITTO SE AL POSTO DEL VINO SICILIANO USASSIMO IL **MOSCATO D'ASTI** DELL'AZIENDA **CARUSSIN**, SCELTO PER ACCOMPAGNARCI A TAVOLA. DOLCE MA NON TROPPO, SUADENTE NELLA PROGRESSIONE DEL SAPORE, IL BIANCO FRIZZANTE DI BRUNA FERRO RAPPRESENTA L'IDEALE AMOROSO DEL CONTATTO E DEL CERCARSI, SENZA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ.

INTERVISTA



I giovani e la tradizione monferrina

MICHELA SILLANO IN SALA E LUCA ETERNO IN CUCINA: QUESTA È LA GIOVANE COPPIA DI CONIUGI CHE NEL 2020 HA RILEVATO L'OSTERIA ALERAMO (OSTERIALERAMO.COM) DI MONCALVO (ASTI), NEL CUORE DEL MONFERRATO. LUCA LAVORAVA ALL'OSTERIA GIÀ DA 10 ANNI, PIÙ CHE SUFFICIENTI PER RACCOGLIERE I SEGRETI DEI PRECEDENTI, STORICI PROPRIETARI. TRA QUESTI C'ERANO GABRIELLA BARBERIS E LEANDRO VARVELLO, GIÀ CUOCHI DELLA MITICA LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO A CIOCCARO DI PENANGO, BALUARDO DELLA GASTRONOMIA MONFERRINA, CHE CONQUISTÒ ANCHE L'AMBITA STELLA MICHELIN. LUCA ESPOSITO FA SOPRAVVIVERE CON CONVINZIONE I PIATTI DI TRADIZIONE CHE GLI SONO STATI TRASMESSI, CON POCHE O NESSUNA CONCESSIONE ALLA "MODERNIZZAZIONE".

QUALI SONO GLI INGREDIENTI CHE UTILIZZATE PER LE VOSTRE PESCHE RIPIENE?
LE PESCHE A POLPA GIALLA CHE CI VENGONO FORNITE DAI CONTADINI DELLA ZONA, IN PARTICOLARE DA REFRANCORE, DOVE SONO UN PRODOTTO TIPICO. PER IL RIPIENO, UTILIZZIAMO IL CIOCCOLATO FONDENTE DI BARBERO, STORICO PRODUTTORE DI ASTI, AMARETTI DI VICENZI E BRANDY STRAVECCHIO. L'IMPASTO DEVE ESSERE SODO, IN MODO CHE, DOPO LA COTTURA, RISULTI COME UN BISCOTTO CHE RICOPRE LA PESCA.

COME LE SERVITE?
A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATE DA UNA PALLINA DI GELATO ALLA CREMA CHE FACCIAMO NOI, ARTIGIANALMENTE.


1


5


4


6


2


3

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SECIALITÀ PIEMONTESI.

L'OSTERIA ALERAMO
Piazza Carlo Alberto 19, Moncalvo (Asti), tel. 0141921344
È IL RISTORANTE GESTITO DA LUCA ETERNO E MICHELA SILLANO, CHE PROPONGONO L'AUTENTICA CUCINA LOCALE: AGNOLOTTI E TAGLIOLINI FATTI A MANO, GNOCCHI RIPIENI DI FONDUTA, ANATRA CARAMELLATA, FRITTO MISTO ALLA MONFERRINA, TRIPPA IN UMIDO ALLA VECCHIA MANIERA. TRA I DOLCI, TORTA ALLE NOCCIOLE, PANNA COTTA E LE PESCHE RIPIENE.

RISTORANTE MONFERRATO
Via Monferrato 6, Torino, tel. 0118190661
APERTO DAL 1820 NEL SUGGESTIVO QUARTIERE BORGO PO, PROPONE PIATTI TRADIZIONALI: VITELLO TONNATO, AGNOLOTTI CON SUGO DI ARROSTO O TAGLIOLINI. IL CARRELLO DEI DOLCI, PORTATO AL TAVOLO PER LA SCELTA, PUÒ COMPRENDERE BUNET E PESCHE RIPIENE.

CASCINA ROSELETO
Via Madama Cristina 121, Torino, tel. 342 9704100
GELATERIA CHE UTILIZZA IL LATTE PRODOTTO DALLA CASCINA ROSELETO DI VILLASTELLONE, DOVE LE MUCCHE VENGONO ALLEVATE AL PASCOLO, UOVA GENUINE E ALTRI PRODOTTI A FILIERA CORTA. TRA I MILLE GUSTI PROPOSTI C'È IL BACIO DEL ROSELETO, FATTO CON PESCA, CACAO, AMARETTI E MARSALA, GLI STESSI INGREDIENTI DEL TRADIZIONALE DESSERT IN VERSIONE "FREDDA".

GASTRONOMIA PERINO
Via Carlo Alberto 28, Torino, tel. 0114546177
IN CENTRO, È UNA GASTRONOMIA CON DEHORS, IDEALE PER LA PAUSA PRANZO. IL MENU CAMBIA OGNI GIORNO E SPAZIA DAI PRIMI FATTI A MANO AI DOLCI, COME LE FRITTELLE DI MELE RENETTE E LE PESCHE RIPIENE.

PERSI PIEN

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

7 pesche biologiche mature ma sode, meglio se spiccagnole (tipologia con la polpa non aderente al nocciolo) – 200 g di amaretti secchi – 2 cucchiai di Marsala – 2 tuorli – 60 g di zucchero – 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere o 50 g di cioccolato fondente tritato – 50 g di burro

1 Lavate le pesche e asciugatele. Dividete a metà 6 pesche (senza sbucciarle), eliminate il nocciolo e allargate un po' l'incavo delle due parti, aiutandovi con uno scavino o un cucchiaino; tenete la polpa da parte.
2 Sbucciate la pesca rimasta, riducete la polpa a pezzetti, raccoglieteli in una ciotola insieme alla polpa tenuta da parte e schiacciateli con una forchetta.
3 Unitevi lo zucchero sbattuto con i tuorli, il Marsala, gli amaretti sbriciolati e il cacao (o il cioccolato tritato).
4 Mescolate con cura fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Il composto dovrà risultare morbido ma compatto.
5 Distribuite il ripieno ottenuto all'interno delle pesche e compattatelo, dandogli una forma tondeggiante.
6 Foderate una placca con carta da forno e disponetevi le mezze pesche farcite. Mettetevi sopra un fiocchetto di burro e cuocete nel forno già caldo a 160° per circa 25 minuti o fino a quando le pesche si saranno ammorbidite e sopra si sarà formata una crosticina. Sfornate, lasciatele riposare e servitele appena tiepide.
Sono buone anche il giorno dopo, gustate a temperatura ambiente.

Falanghina una felice riscoperta



L'ANTICA VARIETÀ CAMPANA TORNA ALL'ECCELLENZA GRAZIE A UN APPROCCIO NATURALE A COLTURE E VINIFICAZIONI. QUI LA TROVIAMO IN TRE VERSIONI: UNA DELICATA E AGILE, UN'ALTRA PIÙ RADICALE CON MATURAZIONE IN BOTTI; IN MEZZO QUELLA CHE MEDIA TRA LE DUE VARIANTI. LA SUA SPECIALITÀ È LA CUCINA DI MARE, MA SI ACCOMPAGNA ANCHE A PIATTI VEG E SPECIALITÀ DI CARNE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia



ALICI AMMOLLICATE CON LE MANDORLE

pag.88

l'abbinamento

L'AGLIO, L'ORIGANO, IL PREZZEMOLO, E LE MANDORLE... ALLE ALICI NON RESTA CHE APRIRSI IN SENSO FISICO E UMORALE. È IL MOMENTO IN CUI RILASCIA LA CARATTERISTICA SAPIDA TATTILITÀ CHE, IN POCHI MILLIMETRI, CONTIENE IL MARE E CI RENDE, TRASFORMATI, GLI INGREDIENTI PRINCIPALI. TALE COMBINAZIONE SOLLECITA DIVERSI ACCOSTAMENTI, A SECONDA DI QUALE LATO VORREMMO IN EVIDENZA, SENZA DIMENTICARE CHE L'USO DEL POMODORO AL MOMENTO DEL SERVIZIO PUÒ RIBALTARE L'ESITO DEL CONTATTO. BASTA SEGUIRE L'APPASSIONANTE CONFRONTO TRA IL **FLORA DE I PENTRI** E L'**EPOMEO BIANCO DI TENUTA DEL CANNAVALE**. LA ROTONDITÀ DEL PRIMO È SEGNATA DA UN LIEVE SAPORE AMARICANTE, CIÒ GLI CONSENTE DI DARE PIÙ SPAZIO ALLE ALICI, RISALENDO AL LORO RADICALE GUSTO ORIGINARIO. IL VINO ISCHITANO HA UN RITMO PIÙ INCALZANTE E, FINCHÉ NON HA SFIDATO LA COMPLESSITÀ DEL PIATTO, AL POMODORO NEANCHE CI PENSA. DIVERSA È LA DIMENSIONE DELLA **FALANGHINA IASTEMMA**, LA CUI MAGGIORE TANNICITÀ SI INDIRIZZA SULL'OLIO E LASCIA AL PESCE AZZURRO APPENA PRONTO L'OPPORTUNITÀ DI ESPRIMERE TUTTA LA PROPRIA FRAGRANZA.

Fenomeno modaiolo degli anni tra il vecchio e il nuovo secolo, la Falanghina è stata a lungo vittima di un protocollo produttivo convenzionale che ne ha depresso l'identità e il felice rapporto coi migliori luoghi della Campania. È merito di un approccio naturale in vigna e in cantina, se questa antica varietà sta recuperando la sostanza espressiva dei vini e la credibilità della propria immagine complessiva. Falanghina è il vitigno, ovvero la varietà di vite e, come sovente capita, il nome può accompagnare la denominazione di origine che disciplina la zona dove alligna, per esempio Falanghina del Sannio, o non comparire in etichetta, come nel caso di Capri, perché componente di un uvaggio più articolato. La sua presenza nelle zone di maggiore vocazione viticola della regione è documentata nelle cronache di Plinio che ne descriveva la qualità e la rinomanza. Tali indicazioni vanno prese sempre con cautela a causa della difficoltà di individuare in un singolo tipo di vite il protagonista di un vigneto. Fino alla metà-fine dell'Ottocento, infatti, i vigneti d'Europa erano fitti di biotipi delle stesse varietà unite ad altri vitigni compatibili con il suolo e il clima di ciascun luogo. Poi è arrivata la fillossera che ha obbligato a ricostruire vigna per vigna. La Falanghina ha saputo adattarsi alla radice americana, tornando protagonista dove lo era già e, soprattutto, ancora resiste con la sua radice originaria sulle sabbie vulcaniche che impediscono la riproduzione del terribile afide. Ciò accade nell'agro dei Campi Flegrei, nelle terre alle pendici del Vesuvio e, persino, in alcuni dei filari dell'isola di Ischia.

segue >



SPAGHETTONI ALLA COLATURA DI ALICI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

320 g di spaghettoni – 4 cucchiai di briciole di pane – 3 cucchiai di colatura di alici – 1 limone non trattato – 1 mazzetto di finocchietto selvatico – 1 spicchio di aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Fate tostare le briciole di pane in una padella antiaderente con poco olio, poi trasferitele in un piatto e tenetele da parte. Lavate con cura il limone, asciugatelo poi grattugiate la scorza e ricavate il succo; filtrate.
2 Cuocete gli spaghettoni al dente in acqua bollente salata, scolateli tenendo da parte un mestolino di acqua di cottura e ripassateli in padella con nuovo olio, lo spicchio d'aglio sbucciato, l'acqua di cottura tenuta da parte e la colatura di alici.
3 Unite il succo del limone, la sua scorza grattugiata e una manciata di finocchietto, mescolate e servite con un filo di olio crudo, una macinata di pepe e le briciola tostate tenute da parte.

Tessuti di Hue Table Stories.
Indirizzi a pagina 114

l'abbinamento

BASTA LA LETTURA DEGLI ULTIMI GESTI DELLA PREPARAZIONE PER ENTUSIASMARSI: BUCCIA DI LIMONE, MOLLICA RIPASSATA, FINOCCHIETTO E UN'IDEA DI PEPE DI VERONELLIANA MEMORIA, SENSAZIONI INEBRIANTI CHE LE NOSTRE FALANGHINE LASCIANO LIBERE DI ESPRIMERSI. CIÒ NON TOGLIE CHE, ALLA FINE, IL LORO INTERESSE SI CONCENTRI SULLA VIBRANTE E COMPLESSA SOSTANZA CHE GLI SPAGHETTONI CONSEGNANO DELLA RICETTA. LA COLATURA DI QUALITÀ RESTITUISCE L'ANIMA IODATA DEL MARE E UN PUNTO DI UNTUOSITÀ DI RARA FINEZZA.
RESTIAMO NELL'AMBITO DI BIANCHI DOTATI DI UNA STRUTTURA AGILE E BEN SCOLPITA, COME **L'AORIVOLA DI CACCIAGALLI**, UNA FALANGHINA CHE PORTA IL CONTRASTO DELLA SUA VIVA ACIDITÀ E ISPIRA UN MATRIMONIO D'AMORE. DAL TABURNO ARRIVA LA PROPOSTA PIÙ ORIGINALE, IL **MACÉRE DI TORRE DEL PAGUS**: ATTRAVERSO DI LUI SPERIMENTIAMO PRIMA LA PRECISA DEFINIZIONE DI OGNI ELEMENTO E POI, SOLO IN EXTREMIS, L'INSPERATA COMUNIONE DEI COMPONENTI. IL **FALERNO DEL MASSICO ANTHOLOGIA DI MASSERIA FELICIA** APRE IL FELICE PUNTO DI PASSAGGIO DEL FLUSSO GUSTO-OLFATTIVO, UNA ELETTA CORRISPONDENZA.

E proprio a Ischia nascono vini dalla spiccatissima mineralità che non è banalmente sulfurea, anzi assume originali sfumature affumicate e metalliche. In bocca a farsi valere è l'equilibrio tra l'acidità moderata e le parti morbide, da accostare a fritture di mare e ortaggi estivi e autunnali.

Un'area caratterizzata dalla roccia calcarea ricoperta dai materiali piroclastici delle esplosioni vulcaniche è il Massico: siamo nel nord della provincia di Caserta, presso il monte omonimo, punto d'incontro con le denominazioni Galluccio e Roccamonfina. Il territorio coincide con l'antico Ager Falernus raccontato nei libri e da cui deriva la denominazione Falerno del Massico Bianco che prevede almeno l'85% di Falanghina. Il vino contiene il respiro del mare e il temperamento della terra, ha un incedere deciso e sposa con successo minestre elaborate attraverso cotture prolungate di pesci dal gusto intenso.

L'abilità del vitigno campano di leggere il legame fra i vari strati del suolo è palese nelle differenze espressive di alcune denominazioni che, pure prodotte in piccole quantità, hanno consentito un'eccellente visibilità. Pensiamo all'Irpinia, nella quale non mancano bianchi di razza come il Greco e il Fiano, ebbene qui la Falanghina assume un taglio vivo, asciugato dalle rotondità e disponibile all'accostamento con crostacei cucinati in padella, come gli scampi e l'aragosta.

l'abbinamento

È UNA PROVOCAZIONE. IL VINO POTREBBE VIVERLA COME UN'OFFESA, VISTO IL CONTINUO IMPEGNO MESSO PER OTTENERE ACCOSTAMENTI CREDIBILI. LA PRESENZA DELL'ACETO È LA PRIMA COMPLICAZIONE, VISTA LA PUNGENZA DEL GUSTO E LA TENDENZA A SOSTITUIRSI AL LIQUIDO ODOROSO. POI C'È LA CONDIZIONE CRUDA DELLE VERDURE, OGNUNA CON LA SUA FRESCHEZZA, L'INTONAZIONE APPENA MORBIDA DELL'IMPATTO E IL LASCITO AMARO PIÙ NETTO NEL RETROGUSTO. EPPURE BASTA CHE IL PANE ABBIA UN SUO CARATTERE E I VINI SELEZIONATI TROVANO FINALMENTE IL PIANO DI ATTERRAGGIO DOVE FAR VIVERE LA PECULIARE LEGGIADRIA. IL **CAMPO DI MANDRIE DI GIOVANNI IANNUCCI** HA UN TRATTO SALINO CHE SPOSA LA MINERALITÀ DEI VEGETALI E AMMINISTRA CON DISINVOLTURA I LEGAMI TATTILI CHE SI CREANO UNENDO INGREDIENTI DALLE CONSISTENZE COSÌ DIVERSE. ANCORA PIÙ PARTECIPE È IL **BIANCO TEMPO DI PODERE VENERI VECCHIO**, A LUI IL MERITO DI UNA MEDIAZIONE CHE NESSUNO AVREBBE IMMAGINATO. È CAUTA LA **FALANGHINA DI ETTORE SAMMARCO**: ESEGUE IL SUO COMPITO E AGGIUNGE UN ULTERIORE ELEMENTO DI SAPIDA PERSISTENZA.



CIAUDELLA

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA NESSUNA
350 CAL/PORZIONE

4 fette spesse di pane casereccio raffermo con mollica dall'alveolature fine – 4 pomodori perini – 1 cetriolo – 1 piccolo peperone verde – 2 cipollotti rossi – basilico – aceto di vino – olio extravergine d'oliva – sale

1 Spezzettate il pane raffermo, riunitelo in una grande ciotola e fatelo ammorbidire con l'acqua.
2 Lavate i pomodori perini, asciugateli, tagliateli a cubetti e aggiungeteli nella ciotola con il pane; sbucciate il cetriolo, eliminate le estremità poi tagliatelo a metà nel senso della lunghezza ed eliminate i semi; riducetelo a tocchetti, quindi riuniteli nella ciotola con pane e pomodori.
3 Spruzzate il tutto con l'aceto; lavate e sciugate il peperone, privatelo di picciolo, semi e nervature bianche, poi tagliatelo a striscioline e aggiungetele nella ciotola. Private i cipollotti delle radichette, delle guaine esterne e della parte verde, poi riduceteli a rondelle sottili. Unitele agli altri ingredienti nella ciotola. Condite il tutto con sale, abbondante basilico, altro aceto e olio. Mescolate bene e servite.

Nei vini di Capri, della Penisola Sorrentina e della Costiera Amalfitana ricorrono sia l'impronta calcarea, protagonista di una peculiare salinità, sia la matrice iodata che ci scaraventa sulla banchina di un porto, caratteristiche che incontrano frutti di mare crudi e cotti, ancora in fritture.

In virtù della multiforme piacevolezza presente nelle migliori espressioni, abbiamo lasciato per ultima la provincia di Benevento, dove la Falanghina possiede oltre l'80% del suo vigneto regionale. Sotto l'indicazione Sannio convivono almeno quattro riferimenti nei quali la nostra varietà si esalta quale mediatrice qualitativa. Intorno a Guardia Sanframondi, dove la pianura di Telese va incontro all'Alto Sannio, la Falanghina dona vini leggiadri e sinuosi adatti a primi vegetariani e vegani. Nella mite valle di Solopaca i bianchi sono delineati da una tenerezza che li rende adatti a pesci bianchi cotti in modo semplice. Presso Sant'Agata dei Goti la maggiore presenza di argilla determina liquidi di maggiore struttura da servire lungo un pasto di cucina autunnale introdotto da salumi del territorio. Chiude la serie il vino prodotto alle pendici del Taburno, massiccio montuoso più celebre per l'Aglianico ma non per questo meno incline a dare esemplari di Falanghine ben strutturate, pronte ad accompagnare carni in intingoli a base di olive ed erbe aromatiche.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

INTENSE, DECISE, PROFONDE



Beneventano Igp Flora de I Pentri 0824 940644, € 18 – La morbidezza voluttuosa nasce dalla vendemmia tardiva di acini raccolti a metà di ottobre, il periodo ideale per accostare il vino a una pasta e patate densa e piccante.



Insula Felix Epomeo Bianco Tenuta del Cannavale 338 6356115, € 29 L'agricola dei fratelli Manna è in un luogo molto vocato di Barano; qui la Falanghina nasce generosa e non teme il confronto con il coniglio all'ischitana.



Iastemma Canlibero 347 5050327, € 28 Ennio e Mena si dedicano alla Falanghina facendole vivere mesi e mesi di macerazione, un metodo di emancipazione che la rende intensa, forte, da applicare a una genovese.

SAPIDE, VERSATILI, PERSISTENTI



Aorivola Roccamonfina Igt I Cacciagalli 379 2625129, € 18 Il vulcano spento influisce su un'area Igt conosciuta come "Terra di Lavoro"; questo vino è delicato e si presta ad accompagnare le linguine gamberetti, zucchine e zafferano.



Falanghina del Sannio Macére Torre del Pagus 0824 886084, € 16 – Siamo nell'agro di Paupisi, alle falde del Taburno; qui la Falanghina è duttile e soddisfa sia un pasto intero sia una pizza di scarole.



Falerno del Massico Anthologia Masseria Felicia 0823 377514, € 15 È tra i pochi vini a rivendicare l'antico nome Falernum, grazie ai vigneti vicini al monte Massico; avvolgente, sposa la sapidità degli gnocchetti al brodetto di pescatrice.

FRESCHE, DELICATE, GIOVANILI



Falanghina Campo di Mandrie Giovanni Iannucci 333 4041049, € 18 Il giovane produttore sannita trae dal vitigno principale del luogo un vino che, prima di sviluppare una vivida sostanza, è quasi timido: lo accostiamo alle frittelle di cozze.



Bianco Tempo Podere Veneri Vecchio 340 5869048, € 19 – Maestro dei produttori naturali del Sannio, Annichiarico unisce alla Falanghina Greco e Cerreto e dà vita a un bianco da uova alla monachina.



Falanghina Campania Igt Ettore Sammarco 089 872774, € 12 Siamo in Costiera, l'azienda di Ravello affianca ai classici del territorio una versione in purezza giovanile e disimpegnata che sposa la fragranza dei crocchè di patate.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

PER MOLTO TEMPO LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DELLA FALANGHINA È STATA DI 6-8° CHE ERANO CONCESSI A UN BIANCO DAI PROFUMI SEMPLICI E DAL SAPORE SENZA SUSSULTI. L'AVVICENDARSI DELLA NUOVA GENERAZIONE DI PRODUTTORI, PRATICAMENTE IN TUTTE LE ZONE VOCATE, HA PORTATO MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA E RISPETTO, COSÌ DA METTERE IN GIOCO UN VINO ELEGANTE, MA NON REMISSIVO, DA PORTARE A TAVOLA A NON MENO DI 10°. SE POI LA VINIFICAZIONE SULLE BUCCE METTE IN EVIDENZA ANCHE LA GRINTA DELLA FALANGHINA, È MEGLIO SERVIRLA A 12-14°, SOPRATTUTTO QUANDO È VINIFICATA E MATURATA NELLE BOTTI E NELLE ANFORE.





ALICI AMMOLLICATE CON LE MANDORLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

800 g di alici – 40 g di mandorle tritate – 2 spicchi di aglio – abbondante prezzemolo – 4 cucchiai di pangrattato – origano secco – 2 pomodori insalatari – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite le alici: eliminate la testa, apritele a libro e rimuovete la lisca centrale; sciacquatele sotto acqua corrente e asciugatele bene, tamponandole con la carta assorbente.
2 Lavate e asciugate il prezzemolo, poi tritatelo finemente insieme agli spicchi d'aglio sbucciati; unite un cucchiaino di origano sbriciolato, le mandorle, il pangrattato, sale e pepe.
3 Ungete con l'olio una teglia tonda abbastanza capiente da contenere le alici, adagiatele all'interno a raggiera sovrapponendole un po' e cospargetele con la preparazione di prezzemolo e mandorle. Condite con un filo d'olio e trasferite in forno caldo a 200° per 5-6 minuti. Terminate la cottura con 2 minuti di grill. Intanto lavate e tagliate a fette i pomodori e conditeli; quando le alici saranno cotte, servitele disponendovi sopra i pomodori.



Dalla griglia alla medaglia.

La linea Summer on Fire è stata eletta Prodotto dell'Anno 2024, il riconoscimento che mette al primo posto l'innovazione di prodotto e la soddisfazione del pubblico. La limited edition Martini è dedicata agli amanti del barbecue ed è realizzata con la migliore carne italiana di pollo e suino.
Anche quest'anno le sei specialità, arricchite da stuzzicanti marinature, verranno distribuite esclusivamente dalla primavera all'autunno.

Summer on Fire, se li pigli li grigli e se li grigli li ripigli.

ELETTO PRODOTTO DELL'ANNO®
I CONSUMATORI PREMIANO L'INNOVAZIONE
2024 *

*Ricerca Circana su 12.000 consumatori, su selezione di prodotti. prodottodellanno.it cat. ELABORATI CARNE.

publione.it



Torte
gastronomiche



Piatto piano in ceramica smaltata marrone e ciotolina di Francesca Reitano Ceramica; tessuti in lino rosa tinti a mano di Hue Table Stories; paletta per dolci in acciaio satinato di Pintinox. Indirizzi a pagina 114

TORTA SANDWICH SVEDESE
pag.98

BELLE COME I DESSERT PIÙ IMPORTANTI EPPURE SALATE, CON TANTI PIANI DI CREMA SOFFICE, SAPORI INTENSI E CONSISTENZE APPAGANTI, SI PREPARANO IN ANTICIPO E SI SERVONO FREDDE, PER UN BUFFET DIVERSO ED ELEGANTE O UNA PORTATA DA LECCARSI I BAFFI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli



Tagliere in marmo esagonale di Marmolove; ciotoline in ceramica smaltata di Francesca Reitano Ceramica; tessuti in lino tinti a mano di Hue Table Stories. A destra: piatto quadrato in ceramica smaltata marrone di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

TORTA SANDWICH
DI AVOCADO, UOVA SODE
E POMODORINI

pag.97



CHEESECAKE
CON GORGONZOLA E UVA
AL ROSMARINO

pag.97



Tagliere in marmo rettangolare di Marmolove; tessuto in lino rosa e bianco tinto a mano di Hue Table Stories. A destra: piatto piano in ceramica smaltata bianca con bordo irregolare di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

TORTA CON CREME DI CAROTA E BARBABIETOLA

pag.98



CHEESECAKE ALLE OLIVE, PEPERONI E ORIGANO

pag. 98



Tagliere con manico in marmo di Marmolove; tessuto rosa in lino tinto a mano di Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 114

CHEESECAKE ALLA MESSICANA





CHEESECAKE ALLA MESSICANA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

170 g di tortilla chips – 45 g di burro fuso – 2 piccole cipolle rosse – 440 g di formaggio tipo Philadelphia – 3 uova – 180 ml di panna acida – 200 g di cheddar – 60 g di chorizo o salame piccante a fette – 2 peperoncini jalapenos – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate 1 cipolla e tagliatela a fette. Tagliate i peperoncini a rondelle eliminando i semi. Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente e rosolate la cipolla con le rondelle di peperoncino per 2-3 minuti, salate leggermente e togliete dal fuoco. Tritate grossolanamente le fette di chorizo e grattugiate il cheddar con una grattugia a fori larghi.
2 Foderate uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro con la carta da forno. Frullate le tortilla chips e mescolatele col burro fuso, versate il composto nello stampo pressandolo bene e livellandolo con il dorso di un cucchiaio.
3 Mescolate il formaggio cremoso con le uova, unite la panna acida, il cheddar, il chorizo e una macinata di pepe; versate il composto nello stampo, distribuitevi sopra le cipolle e le rondelle di jalapenos e livellate con una spatola. Infornate per circa un'ora a 180° o finché la parte cremosa si sarà rassodata.
4 Sbucciate la cipolla rimasta, riducetela a spicchi e rosolatela in padella con un filo d'olio per 2 o 3 minuti, conditela con un pizzico di sale e tenetela da parte. Sfornate la cheesecake e lasciatela raffreddare, guarnitela con gli spicchi di cipolla e servitela tiepida o a temperatura ambiente.

TORTA SANDWICH DI AVOCADO, UOVA SODE E POMODORINI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
320 CAL/PORZIONE

3 grandi fette quadrate di pane ai cereali (14 cm circa per lato) o 12 fette piccole private della crosta
<u>per la farcia di uova</u> 4 uova sode – 120 g di pomodorini – 4 cucchiai di maionese – 1 ciuffetto di cerfoglio – sale – pepe
<u>per la farcia di avocado</u> 2 grandi avocado maturi o 3 piccoli – il succo di mezzo limone – 1/2 piccola cipolla rossa – sale – pepe
<u>per la guarnizione</u> 2 cucchiai di maionese – 200 g di pomodorini – 1 uovo sodo – un mazzetto di cerfoglio – pepe

1 Fate la farcia alle uova. Sgusciate le uova e tritatele grossolanamente, tritate il cerfoglio, lavate e tagliate i pomodorini a pezzettini, sgocciolateli e uniteli alle uova con la maionese, sale e pepe. Mescolate e mettete in frigo.
2 Fate la farcia di avocado. Tagliate gli avocado a metà, eliminate i noccioli, raccogliete la polpa in una ciotola e schiacciatela con una forchetta riducendola in crema. Tritate finemente la cipolla rossa e unitela all'avocado. Condite con il succo di limone, sale, pepe e mettete in frigorifero.
3 Sistemate la prima fetta di pane sul piatto da portata (o le quattro piccole private della crosta) e copritela con la farcia di uova livellandola con una spatola; coprite con la seconda fetta di pane e farcitela con la crema di avocado. Completate con la terza fetta di pane, coprite con la pellicola e fate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
4 Fate la guarnizione. Al momento di servire lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Sgusciate l'uovo sodo e tagliatelo a fette sottili. Spalmate la maionese sulla superficie della torta, guarnitela con le fette di uova, i mezzi pomodorini e il cerfoglio a ciuffetti, spolverizzate con un po' di pepe e servite.

CHEESECAKE CON GORGONZOLA E UVA AL ROSMARINO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

140 g di gallette di avena o di mais – 2 cucchiai di parmigiano raggiano Dop grattugiato – 100 g di burro fuso – 200 g di formaggio tipo Philadelphia – 250 g di ricotta di pecora – 100 g di brie senza crosta – 150 g di formaggio di capra morbido – 50 g di Gorgonzola piccante – 3 uova – 250 g di uva rosata – qualche rametto di rosmarino – 2 cucchiaio di miele fluido – olio extravergine d'oliva – pepe in grani

1 Frullate le gallette con il parmigiano e mentre il mixer è in funzione aggiungete il burro fuso. Versate il composto in uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro rivestito di carta da forno, livellatelo col dorso di un cucchiaio e infornatelo per circa 30 minuti a 170°. Sfornatelo, lasciatelo intiepidire e mettetelo in frigorifero a raffreddare.
2 Alzate la temperatura del forno a 180°. Riunite il formaggio cremoso, la ricotta, il brie, il formaggio di capra e le uova in una ciotola e mescolate con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo. Versate la crema di formaggio nello stampo, sulla base raffreddata, e distribuite in superficie il Gorgonzola a pezzetti; infornate per 10 minuti, poi mescolate la superficie con uno spiedino per amalgamare il Gorgonzola e rimettete la torta in forno per altri 30 minuti o finché risulterà leggermente dorata e il formaggio rassodato. Se tende a scurirsi troppo copritela con un foglio di alluminio.
3 Nel frattempo disponete i grappolini d'uva su una teglia foderata di carta da forno, irrorateli con il miele, un filo d'olio, e una generosa macinata di pepe; guarnite con i rametti di rosmarino e infornate per circa 10 minuti. Fate raffreddare separatamente l'uva e la cheesecake. Al momento di servire, sistemate l'uva sulla torta insieme ai suoi succhi e servite a temperatura ambiente.







TORTA CON CREME DI CAROTA E BARBABIETOLA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
580 CAL/PORZIONE

12 fette di pane di segale integrale (circa 9,5 x 11 cm) – 60 g di burro
per la crema alle carote 300 g di formaggio alle erbe e aglio (tipo Tartare, Boursin o Philadelphia alle erbe) – 150 g di carote lessate – 1 cucchiaino di paprica – sale – pepe
per la crema di barbabietola 300 g di formaggio tipo Philadelphia – 150 g di barbabietola cotta – un cucchiaio di crema di rafano (facoltativo) – un ciuffo di aneto tritato – sale – pepe
per guarnire 1 carota – 1 cetriolo – alcuni ciuffi di aneto – qualche foglia di insalata riccia

1 Fate la crema alle erbe e carote. Frullate separatamente il formaggio alle erbe con le carote. Unite la paprica, il pepe e aggiustate di sale, se necessario.
2 Fate la crema di barbabietola. Frullate il formaggio con la barbabietola e la crema di rafano, unite l'aneto tritato e pepate. Aggiustate di sale solo se occorre.
3 Spalmate un velo di burro su 6 fette di pane e accoppiatele a sandwich con altre 6 fette. Allineate due coppie di fette di pane su un tagliere o un piatto da portata formando una base rettangolare. Spalmate la crema di carote sulla base di pane livellandola con una spatola, copritela con altre due coppie di fette di pane e copritele con la crema di barbabietola tenendone da parte un paio di cucchiai. Completate con le ultime due coppie di fette di pane, coprite con la pellicola e fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
4 Per la guarnizione, tagliate carota e cetriolo a fette sottili con un pelapatate, arrotolatele e mettetele in un contenitore che le contenga a misura, coperte d'acqua. Fate raffreddare in frigo per 2 ore. Al momento di servire spalmate la superficie della torta con la crema di barbabietola tenuta da parte, decorate con i nastri di carota e cetriolo, aneto e insalata.

CHEESECAKE ALLE OLIVE, PEPERONI E ORIGANO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

200 g di crackers tipo Tuc o Ritz – 50 g di anacardi – 140 g di burro fuso – 600 g di stracchino – 100 g di olive Kalamata denocciolate – 120 ml di panna fresca – 10 g di gelatina in fogli – 1 cucchiaio raso di origano secco – 1 mazzetto di origano fresco – pepe
per guarnire 1 peperone rosso – 1 peperone giallo – origano fresco – olive Kalamata – sale

1 Foderate una placca con carta da forno, sistematevi i peperoni e arrostiteli per circa 20 minuti a 200° rigirandoli di tanto in tanto. Spegnete il forno e lasciateli raffreddare al suo interno.
2 Foderate di carta da forno uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro. Frullate i crackers con gli anacardi, unite il burro fuso, mescolate bene, versate il composto nello stampo pressandolo e livellandolo con il dorso di un cucchiaio e mettetelo in frigorifero mentre preparate la crema di formaggio.
3 Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti. Mescolate lo stracchino con le fruste elettriche per ottenere una crema omogenea. Tritate grossolanamente le olive. Scaldate la panna, unite la gelatina sgocciolata e fatela sciogliere. Aggiungete la panna allo stracchino e mescolate con una spatola; unite le olive, l'origano secco, una macinata di pepe e qualche fogliolina tritata di origano fresco. Versate il composto nello stampo, livellatelo con una spatola e mettete tutto in frigorifero per almeno 4 ore.
4 Private i peperoni della pelle, del picciolo e dei semi, tagliateli a strisce larghe e conditeli con un pizzico di sale. Quando la cheesecake sarà fredda e la crema di formaggio rappresa, toglietela dal frigorifero, guarnite la superficie con i peperoni, alcuni rametti di origano fresco e qualche oliva intera.

TORTA SANDWICH SVEDESE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
380 CAL/PORZIONE

3 fette fette di pane confezionate per bruschette (tipo Bruschelle)
per la farcia ai gamberetti 250 g di gamberetti già lessati – 80 g di maionese – 40 g di yogurt greco – 1 scalogno – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 limone non trattato – pepe bianco
per la farcia al salmone 250 g di salmone affumicato – 80 g di yogurt – 40 g di senape al miele – 1 mazzetto di aneto – 1 lime non trattato – pepe bianco
per la copertura 120 g di formaggio tipo Philadelphia – 2 cucchiai di maionese – code di gamberi lessate – ravanelli a fettine con le loro foglioline più tenere – germogli vena cress o altri

1 Fate la farcia ai gamberetti. Tritate molto finemente lo scalogno e mescolatelo in una ciotola con i gamberetti, la maionese, lo yogurt, l'erba cipollina tagliuzzata finemente, la scorza grattugiata del limone e una generosa macinata di pepe.
2 Fate la farcia al salmone. Tritate grossolanamente il salmone e mescolatelo, con lo yogurt, la senape, l'aneto tritato, la scorza di lime grattugiata e una generosa macinata di pepe.
3 Ritagliate 3 dischi di pane di 16-17 cm di diametro e spruzzateli d'acqua per non farli seccare. Posizionate il primo disco sul piatto da portata e, con una spatola, stendetevi la farcia al salmone. Coprite col secondo disco e stendetevi la farcia ai gamberetti. Completate col terzo disco, coprite con la pellicola e mettete in frigo per almeno 2 ore (o, se preferite, per tutta la notte).
4 Affettate finemente i ravanelli, metteteli in una ciotola d'acqua con le loro foglioline più tenere, e riponete in frigo. Mescolate il formaggio con la maionese, estraete la torta dal frigo e, sempre con la spatola, ricopritela con la crema su ogni lato. Guarnite con le code di gamberi, i germogli e i ravanelli.







dalla tv alla pasticceria

Barbara Giovanetti ha trasformato una scelta di vita in una scelta professionale: sposa la filosofia della cucina vegana mentre scrive programmi televisivi, iniziando a ricercare sul tema e introducendo le nuove ricette anche tra i cuochi della tv. Ma le mancano i dolci… e così, quando il canale televisivo per cui lavora chiude, Barbara prende la palla al balzo e si dedicata esclusivamente alla sperimentazione della pasticceria vegetale: l'incontro con l'imprenditrice Valentina De Matteis, che aveva appena aperto a Roma il bistrot vegano Romeow Cat Bistrot, ha fatto il resto. Oggi il progetto è cresciuto e accanto al bistrot, da poco meno di un anno è nata Julietta Pastry and Lab, deliziosa pasticceria vegetale con annesso laboratorio per fermentazioni: la proposta è tanto buona che il locale è frequentato da chiunque ami mangiare golose delizie.

Dolci emozioni veg

NEL NUOVO JULIETTA PASTRY AND LAB DI ROMA BARBARA GIOVANETTI HA TROVATO LA DIMENSIONE IDEALE: QUI STUDIA, RICERCA E SPERIMENTA I DOLCI DELLA TRADIZIONE E LE NUOVE CREAZIONI IN CHIAVE COMPLETAMENTE VEGETALE. REGALANDO CONTINUE SORPRESE

a cura di Enza Dalessandri, testo di Francesca Barberini, foto di Sabrina Rossi



MARITOZZI CON PANNA
E MANGO ALPHONSO

pag.102



SEMIFREDDI STECCO
AI PISTACCHI E LAMPONI

pag.103

Pensate che un dolce vegetale sia poco goloso? Allora dovete assaggiare le creazioni di Barbara Giovanetti, pastry chef vegana con un background di autrice televisiva di programmi sul food: vi ricredereste subito. Barbara è solare e accogliente, come la pasticceria gourmet Julietta Pastry and Lab in cui prepara irresistibili dolci. Precisa subito che la sua è una pasticceria "con" e non una pasticceria "senza": "Sento di non togliere nulla a ciò che preparo, anzi, lo aggiungo. I miei sono dolci fatti con amore, ma anche con studio, dedizione e tantissima ricerca. E con prodotti di alta qualità perché è ovvio che con il burro sono tutti bravi", e così lei ha dovuto imparare ad utilizzare pistacchi, nocciole e arachidi veramente buoni, perché dal sapore di questi ingredienti dipende il sapore delle sue preparazioni.

"Quando ho scelto di diventare vegana, la cosa che mi mancava di più erano i dolci. Dieci anni fa si preparavano solo ciambelloni e muffin vegetali, niente pasta frolla veg né crostate che oggi sono uno dei dolci più richiesti da Julietta Pastry and Lab", racconta Barbara. "Una volta conclusa l'esperienza nella redazione televisiva, mi sono dovuta rimettere in gioco: cosa sapevo fare? Sicuramente cucinare! E così ho messo insieme passione e lavoro e sono entrata nelle cucine di un ristorante 'onnivoro', curando le preparazioni veg. Pochi mesi dopo Valentina De Matteis, che aveva aperto a Testaccio il Romeow Cat Bistrot, ispirato ai cat cafè giapponesi con una proposta di cucina veg aperta alle cucine di tutto il mondo, mi ha chiesto di sostituire per qualche mese la pasticcera. Non ci siamo più lasciate e sei mesi fa abbiamo inaugurato Julietta".

Oltre alla pasticceria, dove si possono gustare anche tanti dolci ispirati alla tradizione romana, Julietta ospita un lab per le preparazioni salate e i fermentati. Salse, creme, kimchi di verdura, che non solo sono buoni ma fanno bene alla salute, e poi tanti formaggi veg: tra i più amati gli erborinati, i morbidi spalmabili e un formaggio a pasta dura, tipo pecorino, da gustare in negozio in un momento di relax o da ordinare sul goloso e-commerce.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

La dose per la preparazione dei maritozzi è piuttosto abbondante: se vi avanzano, una volta cotti e raffreddati potete congelarli per usarli in un'altra occasione dopo averli rigenerati a vapore: sistemateli ancora congelati in una teglia foderata con carta da forno e infornateli a 180° per 6 minuti avendo cura di posare alla base del forno un contenitore di acciaio pieno di acqua.

MARITOZZI CON PANNA E MANGO ALPHONSO

ELABORATA
PER 20 MARITOZZI
PREPARAZIONE 2 ORE + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

per l'impasto 550 g di farina 00 – 1 limone non trattato – 110 g di zucchero – 300 ml di bevanda vegetale di soia (senza zuccheri aggiunti) – 22 g di lievito di birra fresco – 100 g di margarina vegetale senza grassi idrogenati – sale
per la bagna 100 ml di bevanda vegetale a piacere – 20 g di sciroppo di acero
per la farcitura 500 ml di panna vegetale da montare – 1 cucchiaio di zucchero a velo – 1 baccello di vaniglia – 2 mango Alphonso – 1 limone – 1 rametto di menta



1 Riunite la farina, la scorza del limone, lo zucchero e 8 g di sale in una ciotola e mescolate oppure in una planetaria con il gancio impastatore e azionate. Versate in una brocca il latte veg a temperatura ambiente, aggiungete il lievito di birra e mescolate con il frullatore a immersione per pochi secondi.
2 Unite il mix di latte veg e lievito nella ciotola e impastate per 15 minuti; se usate la planetaria, lavorate a media velocità per 8 minuti. Incorporate la margarina a pomata in tre fasi, unendone altra solo quando la precedente sarà stata assorbita.
3 Quando l'impasto sarà sodo, senza grasso in superficie, toglietelo dalla ciotola e sbattetelo con decisione per 2-3 volte sul piano di lavoro, eseguendo nel contempo delle pieghe a pacchetto. Fatelo lievitare in una ciotola coperto da pellicola fino al raddoppio del volume (tra 1 e 2 ore).
4 Dividete l'impasto in panetti da 80 g l'uno, lavorateli per ottenere palline molto strette e date loro la forma del maritozzo un po' allungato.
5 Mettetele ben distanziate su una teglia foderata con carta da forno, copritele con la pellicola in modo che questa non le tocchi e fatele lievitare per un'ora e mezzo fino a raddoppiare il volume; spennellatele con la bagna preparata mescolando la bevanda vegetale e lo sciroppo di acero.
6 Scaldate il forno a 200° e cuocete i maritozzi in modalità statica a 170° per 17-18 minuti. Intanto ricavate la polpa dei mango, tagliatela a dadini e conditeli con gocce di limone e foglie di menta.
7 Montate la panna ben fredda con lo zucchero a velo e la polpa della vaniglia, poi incorporate la dadolata di mango ben sgocciolata senza smontare la panna. Trasferitela in una sacca da pasticceria monouso senza bocchetta e mettete in frigo.
8 Incidete i maritozzi freddi a metà nel senso della lunghezza, aprendoli leggermente.
9 Farciteli con panna abbondante e decorate a piacere con zucchero a velo.

SEMIFREDDI STECCO AI PISTACCHI E LAMPONI

ELABORATA
PER 8 STECCHI
PREPARAZIONE 2 ORE + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

<u>per i lamponi confit</u> 200 g di lamponi – 100 g di zucchero – 10 g di pectina
<u>per il crumble</u> 80 g di margarina solida fredda – 80 g di farina 00 – 80 g di farina di pistacchi – 80 g di zucchero
<u>per il semifreddo</u> 200 ml di bevanda vegetale di soia non zuccherata – 25 g di zucchero – 30 g di amido di mais – 5 g di amido di riso – 6 g di lecitina di soia – 175 g di pasta di pistacchio in purezza – 75 g di olio di cocco deodorato – 400 ml di panna veg da montare
<u>per la glassa</u> 400 g di cioccolato bianco vegan – 50 g di burro di cacao deodorato– 60 g di pasta di pistacchio – 100 g di granella di pistacchi

1 Riunite in una pentola i lamponi con lo zucchero e 50 ml di acqua e portate a bollore; incorporate la pectina mescolando e spegnete. Fate raffreddare e mettete in frigo per far solidificare.
2 Lavorate tutti gli ingredienti per il crumble in un mixer che non scaldi troppo. Fate raffreddare in frigo e sbriciolate il crumble con le mani in pezzetti grossolani. Cuoceteli a 160° in forno statico per 12 minuti usando il tappetino microforato, poi lasciateli raffreddare.
3 Per la base del semifreddo frullate la bevanda vegetale con lo zucchero, i due amidi e la lecitina di soia, poi cuocete il mix a fiamma bassa mescolando sempre. Raggiunti gli 85°, togliete dal fuoco. A 75°, aggiungete l'olio di cocco e la pasta di pistacchio.
4 Montate la panna e, quando la base al pistacchio scenderà sotto i 35°, incorporatela poco alla volta mescolando delicatamente per non smontare la mousse. Trasferitela in una sacca da pasticcere monouso e conservate in frigo.
5 Sistemate gli stampi da gelato su un vassoio e stendetevi la base del semifreddo riempiendoli a metà. Inserite gli stecchi e trasferite in freezer finché il semifreddo si solidifica un po'.
6 Riprendete gli stampi e stendete i lamponi confit e il crumble di pistacchi, poi rimettete nel freezer.
7 Toglieteli dal freezer e completate con l'ultimo strato di semifreddo; rimettete nel congelatore per tutta la notte. Il giorno seguente preparate la glassa facendo fondere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde, poi unite tutti gli altri ingredienti.
8 Quando la glassa scende sotto i 35°, trasferitela in una brocca stretta e lunga; sformate i gelati.
9 Intingete nella glassa un gelato per volta prendendolo per lo stecco. Foderate un nuovo vassoio con carta da forno, posatevi gli stecchi e trasferiteli in freezer fino al momento di servirli.













Il pistacchio è l'unico frutto in guscio che contiene enzimi capaci di distruggere gli amidi, evitando così che i composti in cui sono presenti i due ingredienti si leghino; per evitare l'inconveniente è indispensabile unire pistacchi e amidi a una temperatura superiore ai 75°, che neutralizza questi enzimi.

SALE come una volta

DA VOLTERRA A TRAPANI E FINO AL CAGLIARITANO: UN VIAGGIO TRA LE PIÙ ANTICHE E INTERESSANTI SALINE DEL BELPAESE ALLA SCOPERTA DI PRODUZIONI, METODI ESTRATTIVI E SITI NATURALI UNICI AL MONDO

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Elena Tettamanzi, foto dei piatti di Laura Spinelli



Archivio fotografico WWF R.N.O. Saline di Trapani e Paceco

La suggestiva cascata di sale che si materializza nella Sala Nervi, a Volterra. È visitabile presso il locale Museo delle saline che ripercorre la storia di questo sito minerario. Nella pagina a sinistra, la salina di Trapani e Paceco.

Emanuela De Santis



Archivio fotografico WWF R.N.O. Saline di Trapani e Paceco







Courtesy Luigi Conti Vecchi S.p.A

Qui sopra, la raccolta del sale nel Cagliaritano. In alto, i fenicotteri nelle saline di Trapani e Paceco. Oggi l'area è posta sotto la tutela dal Wwf sia per la bellezza paesaggistica sia poiché vi trovano riparo numerosi volatili e vi crescono specie vegetali rare.



FOCACCIA AI GRANI ANTICHI

pag.108

Sotto, il sale di Volterra viene trasformato in "perle" da utilizzare in cucina. Nello spaccio aziendale e online sono disponibili anche liquori, birre e cioccolato al sale oltre a diversi tipi di sale aromatizzato.



Emanuela De Santis



INSAPORITORE AI PROFUMI DELL'ORTO

pag.108



Archivio fotografico WWF R.N.O. Saline di Trapani e Paceco/Carmelo Sucameli

Qui sopra, le saline di Trapani e Paceco dove la raccolta viene effettuata a partire dalla fine di agosto. Aprile e maggio sono invece i mesi in cui l'acqua di mare viene immessa nei bacini di bassa profondità, le vasche evaporanti.

Può essere un pizzico o qualcosa di più, ma rimane pur sempre indispensabile per accendere qualsiasi pietanza. Per secoli il sale ha condizionato la vita dei popoli, fatto scoppiare guerre, sancito alleanze, determinato ricchezza e potere: fu il petrolio d'un tempo. La via Salaria era tra le maggiori arterie di comunicazione dell'impero romano in quanto garantiva l'approvvigionamento di sale alle aree interne, essenziale per la conservazione degli alimenti. L'espansionismo di Venezia ebbe inizio con la conquista di Comacchio che aveva ottenuto l'esclusiva di rifornire la capitale dei Longobardi, Pavia. Anche lo Stato Pontificio fu protagonista di una singolare guerra del sale: nel 1539 Paolo III impose il raddoppio della tassa sul sale, ma la Signoria di Perugia non era d'accordo e i Perugini iniziarono a boicottare la gabella smettendo di salare il pane. Nacque così il pane sciapo, oggi vanto della gastronomia umbra. Anche in Toscana il pane è "sciocco". Testimone Dante Alighieri con la celebre frase dell'antenato Cacciaguida nel Paradiso ("Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui"). "Nel Medioevo Volterra interruppe gli scambi con Firenze a causa degli alti dazi a cui veniva sottoposto il suo sale, e solo alla fine del Settecento il granduca Pietro Leopoldo poté costruire intorno alle saline il primo stabilimento industriale della penisola", spiega Marco Locatelli, attuale proprietario del complesso estrattivo. Il sale di Volterra è un unicum a livello nazionale perché ricristallizzato. Proviene infatti da un lago salato sotterraneo che è andato prosciugandosi milioni di anni fa lasciando una miniera di sale. Per rendere disponibile il prezioso elemento, viene pompata acqua nel sottosuolo. La salamoia si ricristallizza immediatamente mentre l'argilla è restituita alle profondità terrestri. Non è possibile assistere alla fase di estrazione per ragioni di sicurezza ma si può intraprendere un percorso museale che ne ripercorre la storia. Proseguendo la visita, grazie a un sistema di complesse condutture, il sale si materializza infine nella Sala Nervi (dal nome dell'ingegnere che la progettò), con il pavimento in legno, unico materiale che resiste a contatto del cloruro di sodio. Qui si ammira la scenografica cascata di sale puro al 99,9% appena svegliato dall'eternità. Per facilitarne l'uso in cucina, la famiglia Locatelli ha creato pastiglie dosate per determinate quantità d'acqua. Nello spaccio si possono anche acquistare alcuni superalcolici: "Il sale ne esalta il sapore e impedisce l'insorgere di bruciori di stomaco", ci spiegano. E dolci: "Un pizzico di sale toglie l'effetto stucchevole dello zucchero".

Le saline intorno a Cagliari e Trapani furono, in periodi storici diversi, quelle a cui attinse la Repubblica di Genova, che distribuiva il prezioso carico verso il Piemonte e la Savoia. Le odierne saline cagliaritane furono realizzate all'inizio degli anni Trenta da Luigi Conti Vecchi nello stagno di Santa Gilla. Oggi si tratta di un'area protetta dalla Convenzione di Ramsar, che tutela le zone umide di importanza internazionale, oasi di pace per i fenicotteri rosa. Il processo di produzione si realizza partendo dall'acqua di mare: tra aprile e maggio viene immessa in bacini di grande estensione e bassa profondità, le vasche evaporanti. I salinai stabiliscono il percorso e il deflusso dell'acqua da una vasca all'altra in base all'azione del vento e del sole, favorendo l'evaporazione e la conseguente precipitazione del cloruro di sodio. La raccolta è manuale e inizia negli ultimi giorni di agosto per concludersi a novembre con una festa di buon auspicio per la stagione futura. Anche la Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco (che si estende a sud del capoluogo sino alla frazione Nubia) gode della tutela della Convenzione di Ramsar. Già i Fenici sfruttavano le saline di questa parte della Sicilia, un intreccio di ecosistemi d'acqua salmastra e dolce, vasche, canali, isolotti, canneti e praterie di piante alofite. Il procedimento che porta alla formazione dei cristalli di sale è simile a quello precedente, ma il territorio si caratterizza per la presenza dei mulini a vento, utilizzati in passato per trasformare la forza dei venti in energia meccanica e pompare l'acqua del mare all'interno delle vasche. Il sale trapanese risulta ricco di iodio e bianco. Oggi l'area è protetta dal Wwf poiché vi crescono specie vegetali a rischio di estinzione come il limonio cespuglioso e il fungo di Malta e vi trovano riparo volatili come l'avocetta e la volpoca. Dalle guerre per il sale, si è passati alla pacifica battaglia per la biodiversità.

le nostre scelte

Locatelli Saline di Volterra
Via Moje Vecchie, 9
Volterra (PI)
Telefono 0588 44325
Web locatellisaline.it

Saline Conti Vecchi
Località Macchiareddu
Assemini (CA)
Telefono 070 7965077
Web contivecchi.it

Saline di Trapani e Paceco
Strada Provinciale 21
Centro Visite Mulino
Telefono 0923 867700
Web wwfsalineditrapani.it







BRANZINO AL SALE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
710 CAL/PORZIONE

1 branzino pulito e non squamato da circa circa 3 kg kg (o 2 da 1,5 kg) – 3 kg di sale grosso – 1 limone non trattato – 1 ciuffo di timo limonino – 2 spicchi d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – pepe in grani

1 Lavate il limone e tagliatelo a fettine. Mettete all'interno del branzino (o dei branzini) 2 grani di pepe, una fettina di limone divisa in due, gli spicchi d'aglio sbucciati e il prezzemolo. Sulla placca, formate un lungo rettangolo di sale spesso quanto un dito, disponetevi qualche fettina di limone alternata a rametti di timo limonino e sistematevi sopra il branzino (o i branzini), aggiungete altrettante fette di limone e timo sopra il branzino e coprite con il sale rimasto modellandolo sul pesce per ottenere uno strato uniforme.
2 Trasferite la placca in forno già caldo a 250° e cuocete per 15 minuti (il calore forte indurisce il sale e non lo fa penetrare nella polpa), poi abbassate il forno a 220° e proseguite la cottura per altri 30 minuti (25 se avete due pesci). Spegnete, attendete altri 5 minuti e sfornate.
3 Rompete la crosta di sale superiore con un martelletto, togliete il pesce dalla placca e pulitelo da eventuali residui di sale, eliminate la pelle e ricavate i filetti togliendo testa e lisca. Servitelo con un filo d'olio.

FOCACCIA AI GRANI ANTICHI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
760 CAL/PORZIONE

<u>per la focaccia</u> 400 g di farina tipo 1 di grani teneri antichi (come Gentil Rosso, Maiorca, Casedda) + quella per infarinare – 200 g di semola rimacinata di grani duri antichi (come Tumminia, Timilia, Senatore Cappelli, Saragolla) – olio extravergine d'oliva delicato – 15 g di lievito di birra fresco – 8 g di sale in fiocchi – 4 g di sale fino integrale
<u>per accompagnare</u> 150 g di tonno affumicato – 150 g di pesce spada affumicato – 500 g di pomodori cuore di bue

1 Fate la focaccia. Mettete la semola rimacinata di grano duro in una ciotola, versate 200 ml di acqua fredda, mescolate e fate riposare a temperatura ambiente per 8 ore. Disponete la farina di grano tenero sulla spianatoia formando un incavo al centro. Versatevi il lievito sciolto in 50 ml d'acqua a 30°, unite la semola già preparata e altri 150 ml circa di acqua tiepida. Iniziate a impastare dal centro incorporando man mano farina e parte liquida. Dopo un paio di minuti unite il sale fino e lavorate ancora per almeno 15 minuti finché l'impasto sarà liscio e vellutato. Trasferitelo in un contenitore di plastica unto d'olio e fate lievitare per 2 ore a 26-28°.
2 Capovolgete l'impasto su una teglia di 45x30 cm unta d'olio e allargatelo usando solo i polpastrelli. Dovrete occupare tutta la teglia e dargli uno spessore omogeneo. Preparate 100 ml di emulsione costituita da 70 ml d'olio e 30 d'acqua e versatene poco più di metà sulla pasta facendola penetrare leggermente. Lasciate lievitare altre due ore circa, sempre a 26-28°.
3 Con i polpastrelli di entrambe le mani realizzate tante profonde fossette e versatevi l'emulsione rimasta. Spolverizzate la superficie con il sale in fiocchi e infornate nella parte più bassa del forno a 230° per circa 20 minuti. Per mantenere la focaccia morbida ponete negli angoli del forno 4 ciotoline d'acqua. Servite la focaccia calda o tiepida con il tonno, il pesce spada e i pomodori lavati e affettati.

INSAPORITORE AI PROFUMI DELL'ORTO

FACILE
PER 10 VASETTI DA 220 ML
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
310 CAL/VASETTO

700 g di carote – 700 g di cipolle dorate – 500 g di sedano verde – 200 g di foglie di basilico – 200 g di prezzemolo – 3 spicchi d'aglio – 8-10 rametti di santoreggia – olio extravergine d'oliva – 700 g di sale fino integrale

1 Spuntate le carote e pelatele con un pelapatate, sbucciate le cipolle e l'aglio, private il sedano delle foglie e dei filamenti. Lavate le varie verdure, scolatele e fatele asciugare. Lavate il basilico, il prezzemolo e la santoreggia, asciugateli nella centrifuga poi allargateli su una tovaglia e fateli asciugare ulteriormente in un luogo arieggiato.
2 Tritate separatamente e non troppo fini tutte le verdure e gli aromi, riuniteli in una bacinella in acciaio o vetro, aggiungete il sale e fate riposare per 12 ore in luogo fresco o in frigo, mescolando ogni tanto.
3 Trascorso questo tempo, pressate bene gli ingredienti in un colino con il dorso di un mestolino o strizzateli in un telo bianco inodore. Mettete l'insaporitore in vasetti sterilizzati, coprite d'olio e chiudete ermeticamente con tappi nuovi. Dopo qualche giorno rabboccate l'olio e richiudete.
4 Utilizzate l'insaporitore come un dado vegetale per la preparazione di minestre e brodi, per cucinare carni stufate, scaloppine o risotti. Si conserva in frigo per 4 mesi.

sale&pepe shopping



Vivibio

Sfogliatine croccanti di ceci

Con le Sfogliatine croccanti di ceci di Vivibio, la farinata diventa uno snack. Un nuovo modo di gustare una classica ricetta regionale italiana che sarà possibile trovare sugli scaffali del forno salato. Grazie alla piacevole croccantezza ottenuta dalla cottura in forno, sono un'ottima fonte di proteine vegetali, perfette da gustare in qualsiasi momento della giornata o da aggiungere al tagliere di un aperitivo sfizioso.



ALDI

STECCHI AL LIMONE E LIQUIRIZIA GRANDESSA

Per una fresca pausa durante le calde giornate estive, i gelati di Aldi possono soddisfare ogni desiderio di dolcezza! Tra le proposte del banco surgelati ci sono gli stecchi al limone e liquirizia Grandessa: fresco gelato ricoperto di ghiacciolo dal dissetante sapore di limone che si sposa perfettamente con il deciso gusto dello stecco alla liquirizia.

CADIS 1898 MOSCATO

Maximilian I consiglia il vino dolce per eccellenza, il Moscato. Moscato in purezza dal caratteristico color giallo paglierino con riflessi brillanti, è elegante con le sue bollicine dorate. Ideale da abbinare al proprio dolce preferito per solleticare piacevolmente il palato. Unico per il suo profumo fine e delicato, dal sapore di frutta candita e vaniglia, risultando così dolce al palato e leggero nell'alcool.



D'AMICO VASI D'AUTORE 2024

D'Amico con la Collezione Vasi D'Autore, Limited Edition alla nona edizione, sostiene e diffonde l'arte e la cultura, ma anche sensibilizza e coinvolge le persone in azioni sostenibili attraverso il riutilizzo dei vasi. Le capsule sono firmate ogni anno da un artista diverso e i vasi rappresentano un'idea originale e innovativa, trasformandosi, una volta consumato il prodotto, in oggetti contemporanei di design per arredare casa o per conservare pasta, spezie, biscotti, caffè, zucchero, matite.





FILIPPO BERIO LATTINA LIMITED EDITION DEDICATA A Turandot

Filippo Berio, brand premium del Gruppo Salov, rende omaggio a una delle opere di maggior successo del compositore Giacomo Puccini con una lattina di Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano Filippo Berio, prodotta secondo il Metodo Berio: un'edizione limitata dedicata a Turandot con un prodotto di qualità che racconta una storia di tradizione, passione e territorio.

ALCE NERO Flakes



Alce Nero presenta i Flakes biologici di Grano Khorasan Integrale, un prodotto ottenuto al 100% da grano khorasan italiano biologico. Realizzati con un processo semplice e rispettoso della materia prima, sono naturalmente ricchi di fibre, hanno un basso contenuto di grassi e non contengono zuccheri aggiunti (ad esclusione di quelli naturalmente presenti nel grano khorasan). Sono un'alternativa ideale al frumento tradizionale e un'ottima scelta per chi desidera una colazione buona e ricca di gusto.

paste antiche

IMPARENTATE CON IL PANE E LE CRÊPE, OPPURE ANTESIGNANE DEI CAPELLI D'ANGELO, SONO SPECIALITÀ A DIR POCO CENTENARIE. SPESSO CONSUMATE SOLO DOVE SONO NATE, MERITANO DECISAMENTE L'ONORE DELLA MEMORIA. E DI UN GOLOSO ASSAGGIO

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso





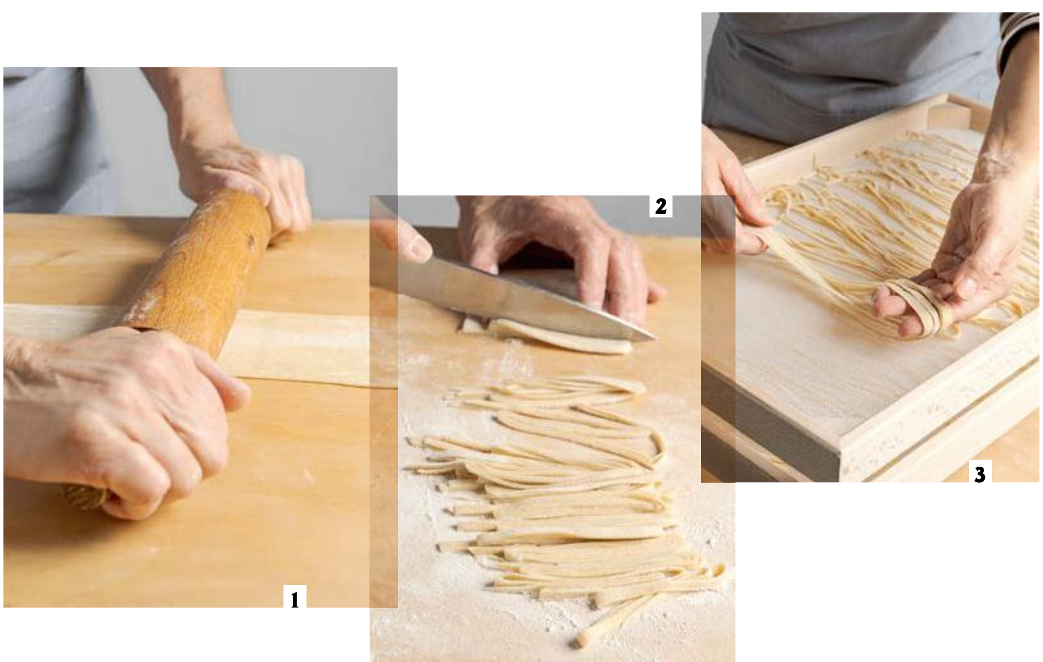
PIZZICOTTI

1 Disponete in una ciotola 500 g di farina 00, 1 pizzico di sale e 2 cucchiai di olio. Unite quindi 1/2 panetto di lievito di birra stemperato in una ciotolina d'acqua tiepida (prelevata da 250 ml) e impastate aggiungendo l'acqua rimasta, poca per volta, fino a ottenere una pasta elastica. Lasciatela lievitare per 3 ore protetta con un canovaccio.
2 Sgonfiate la pasta con le mani e poi riducetela in filoni di 1 cm abbondantedi diametro.
3 "Pizzicate" i filoni staccando dei tocchetti irregolari di 1 cm abbondante di lunghezza.

TESTAROLI

1 Scaldate un testo di ghisa (o un'ampia padella antiaderente a fondo spesso). Miscelate con una frusta 450 g di farina di tipo 1 con 675 ml di acqua e una presa di sale per ottenere una pastella liscia. Allargatene un mestolo sul testo.
2 Cuocete il testarolo per 2 minuti, quindi giratelo e proseguite la cottura per altri 2 minuti: prelevatelo e adagiatelo su un canovaccio. Procedete così fino a terminare la pastella.
3 Tagliate i testatoli di sbieco in modo da ottenere tanti rombi irregolari.





FIENO DI CANEPINA

1 Disponete a fontana 400 g di farina 00, sgusciate al centro 4 uova medie e unite una presa di sale. Lavorate il tutto fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Fatelo riposate per 1 ora avvolto nella pellicola. Stendetelo in sfoglie lunghe e molto sottili.
2 Ripiegatele su se stesse più volte e tagliatele in striscioline molto sottili.
3 Svolgete il fieno e lessatelo in abbondante in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolatelo e tuffatelo in acqua fredda appena salata. Sgocciolatelo e allargatelo su un canovaccio: lasciatelo asciugare mentre preparate il sugo.

Pizzicotti all'arrabbiata

1 In un'ampia padella disponete un po' d'olio, 1 spicchio d'aglio sbucciato e 1 peperoncino fresco piccante tritato (per una maggior piccantezza lasciate anche i semi). Mescolate bene, accendete il fuoco e rosolate il tutto per 1-2 minuti. Unite 600 g di pomodori lavati e tagliati a tocchetti e una trentina di olive taggiasche e poi cuocete il sugo per 10 minuti; salate.
2 Cospargetelo con un po' di prezzemolo lavato e tritato e spegnete il fuoco. Tuffate 750 g di pizzicotti in abbondante acqua bollente salata: quando vengono a galla, prelevateli con un mestolo forato sgocciolandoli bene e versateli sul sugo. Spadellate il tutto brevemente e servite.


1


2


1


2

Testaroli alla pizzaiola

1 Dissalate sotto acqua corrente 60 g di capperi sotto sale. Sbucciate 1 cipolla e 3 spicchi d'aglio, tritateli e soffriggeteli con un po' d'olio in un'ampia padella. Unite i capperi strizzati e 15 filetti d'acciuga sott'olio spezzettati e lasciate insaporire per 2 minuti mescolando.
2 Aggiungete 600 ml di passata di pomodoro e 6 foglie di basilico, salate e cuocete per 5 minuti. Unite 180 g di olive taggiasche e proseguite la cottura per 5 minuti. Lessate 800 g circa di testaroli in acqua bollente salata per 2 minuti. Sgocciolateli e saltateli brevemente in padella con il sugo, 300 g di mozzarella a tocchetti e una spolverizzata di origano secco.

Fieno al cacio e pepe con basilico

1 Lavate le foglie di 1 mazzo di basilico, asciugatele e frullatele con 150 g di pecorino grattugiato versando a filo acqua sufficiente a ottenere una crema; regolate di sale.
2 Rosolate con un po' d'olio 2 spicchi d'aglio sbucciati e 150 g di pancetta dolce a cubetti fino a doratura. Eliminate l'aglio e spegnete il fuoco. Unite in padella la crema di pecorino e basilico e mescolate. Aggiungete 650 g di fieno cotto come indicato alla pagina precedente, pepate generosamente, mescolate di nuovo e servite.


1


2

LE DOSI SONO PER 6 PERSONE

da dove vengono e da quando

I PIZZICOTTI, CHE PRENDONO EVIDENTEMENTE IL NOME DAL GESTO CON CUI SI "STRAPPA" LA PASTA, SEMBRANO GNOCCHI, MA SONO FATTI CON LA PASTA DEL PANE: QUELLA CHE AVANZAVA, GLI SCARTI. DIFFICILE CAPIRE PERCHÉ SIANO NATI NELLA VALLE SANTA REATINA, TERRA LAZIALE CHE SI INCUNEA TRA UMBRIA E ABRUZZO, CERTO È CHE HANNO UN'ETÀ INESTIMABILE SE PENSIAMO CHE IL PANE HA PRESO FORMA PRIMA DI CRISTO. GLI FANNO CONCORRENZA I TESTAROLI DELLA LUNIGIANA, TRA LA LIGURIA DI LEVANTE E IL NORD DELLA TOSCANA, CHE PARE POSSANO ESSERE ATTRIBUITI AGLI ANTICHI ROMANI. IL NOME DERIVA DAL "TESTO", IL DISCO IN TERRACOTTA (POI IN GHISA) SU CUI VENIVANO COTTI. RICORDANO LE CRÊPES, MA SONO FATTI DI SOLE FARINA E ACQUA. IL PIÙ "GIOVANE" DI TUTTI È IL FIENO DI CANEPINA (VT), CHE VANTA LA PRIMA RICETTA SCRITTA NEL 1620: FILI DI PASTA ALL'UOVO CHE VALGONO ANCORA OGGI UNA GITA FUORI PORTA DA QUEL DI ROMA.



Piatti CHS Group.
Indirizzi
a pagina 114

NEL PROSSIMO NUMERO:
FAGOTTINI E CARAMELLE RIPIENI



nel numero di settembre

Per catturare la morbida dolcezza della FRUTTA, ora che è abbondante, bastano dei barattoli, da riempire con deliziose CONFETTURE e composte, e delle teglie, dove cuocere TORTE e CROSTATE. A stuzzicare ancora il palato ci sono TAGLIATELLE e straccetti, conditi con ghiotti intingoli di PESCE, ricche INSALATE, la RANA PESCATRICE, le PAELLE preparate come a Valencia, i piatti di una SARDEGNA meno nota e le CHIZZE REGGIANE, frittini emiliani capaci di prolungare ad libitum il piacere della vacanza.

in edicola dal 21 agosto

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

agosto 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Francesca Barberini, Aura Basso, Lydia Capasso, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Riccardo Mantovani, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Sabrina Rossi, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Francesca Salvemini, Felice Scoccimarro, Manuela Soressi, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 – 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie E-mail: info. abbonamenti@directchannel.it Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."

Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229 rilasciato il giorno 08/03/2023 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ALESSI, alessi.com
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- ASNAGHI GIACINTO, asnaghitessuti.com
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BORGO DELLE TOVAGLIE, borgodelletovaglie.com
- BROSTE COPENHAGEN, DA MVH mvh.it
- BURAGO, bburgo-shop.com
- CHS GROUP, chsgroup.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CLAYLAB, claylab.it
- COINCASA, coin.it
- DEL MELO CERAMICHE, delmeloceramiche.com
- DUTCHDELUXES, DISTR. DA MAINO CARLO mainocarlo.it
- ETSY etsy.com
- FLYING TIGER flyingtiger.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- H&M, www2.hm.com/it
- H.KOENIG, it.hkoenig.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF MILANO, ichendorfmilano.com
- ILSA, ilsa-italy.it
- IVV, ivv1952.it
- KASANOVA, kasanova.com/it
- KIDIA, kidia.it
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LA TOPAIA, shop.latopaia.com
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LÈKUÈ, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
- MVH mvh.it
- MADANE STOLTZ DA MVH mvh.it
- MAISON DU MONDE maisondumonde.com
- MARMOLOVE, marmolove.com
- MEPAL, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
- PADERNO paderno.it
- PENTOLE AGNELLI pentoleagnelli.it
- PINTINOX pinti.it
- POMAX pomax.com
- RG MANIA rgmania.com
- ROY ROGER'S royrogers.it
- SAMBONET sambonet.com/it
- SCHOENHUBER shoenhuber.com
- SOCIETY LIMONTA societylimonta.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- TONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com
- ZWILLING, zwilling.com

Monge® Supreme

PRODOTTO DELL'ANNO 2024



I consumatori italiani hanno eletto la linea **Monge Supreme Prodotto dell'Anno 2024** nella categoria pet food gatto. **Ricette di altissima qualità con tonnetto e pesci selezionati**, arricchite con superfood e verdure per una dieta equilibrata.



ELETTO® PRODOTTO DELL'ANNO

I CONSUMATORI PREMIANO L'INNOVAZIONE

2024

Ricerca Circana su 12.000 consumatori, su selezione di prodotti.

prodottodellanno.it
cat. PET FOOD GATTO SPECIALIZZATO

NO CRUELTY TEST

MONGE® La famiglia italiana del pet food

GREENCOMPANY


IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA
alce nero
AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978
pink